Salmorejo

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Paco Llull **Recetizador:** jose miguel dia



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Puedes añadir un chorrito de vinagre de manzana.

Descripción:

El salmorejo es muy refrescante, por eso es ideal para comer ahora que llega el buen tiempo.

Ingredientes para 6 personas :

- 150 ml. de aceite de oliva virgen Carbonell
- Jamón ibérico
- 2 huevos cocidos
- Sal
- 1 Kg. de tomates rojos bien maduros
- 200 gr. de pan duro
- 1 diente de ajo
- Vinagre de manzana (opcional)

Preparación:

Paso 1

Lavar los tomates, trocearlos y ponerlos en un bol. A continuación, triturarlos con la batidora.

Paso 2

Añadir el pan duro troceado a la mezcla anterior, y dejar que se ablande durante unos 10 minutos.

Paso 3

Pelar los ajos y quitarles el centro para suavizarlos un poco y que después no repitan. Añadirlos a los tomates triturados con el pan.

Paso 4

Añadir el aceite de oliva y la sal. Ahora, triturarlo todo bien con la batidora.

Paso 5

Meter el salmorejo en la nevera para que se enfríe. Mientras, cocer los huevos y trocear el jamón ibérico.

Paso 6

Servir en un bol con el huevo cocido picado y el jamón ibérico troceado. Decorar con un chorrito de aceite.