SALMOREJO CORDOBÉS MODO "AMATEUR"

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

Creador: Rober **Recetizador:** Cristina Fornal

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

Una receta exquisita, fácil y barata para seguir combatiendo este calor tremendo que tenemos estos días. Otro plato "Fast Food" pero sano, que te comerás por los ojos y por la boca.

Ingredientes para 2 personas :

- 500 g de tomates maduros
- 1 diente de ajo
- 100 g. de pan duro
- Aceite de oliva
- Sal
- Un picatoste largo
- Una loncha de jamón serrano

Preparación:

Paso 1

- Pela los tomates. Lo puedes hacer con un cuchillo, aunque como dice Javi Recetas en su blog, también puedes poner agua a hervir, coger los tomates y hacerles una cruz fina con un cuchillo y echarlos al agua hirviendo. Unos 30 segundos después pásalos a una cazuela con agua muy fría. Esto hará que se separe la piel del tomate y que podamos pelarlos mucho mejor.

Paso 2

- Una vez pelados los trituramos y le añadimos el pan. Dejamos que se empape bien y cuando se ablande un poco volvemos a poner en marcha la batidora, hasta que quede muy suave.

Paso 3

- *Pelamos el ajo y quitamos el corazón para que no repita. Se lo echamos y añadimos el aceite de oliva y la sal.*

Paso 4

- *Mete en la nevera unas 3 horas y ¡a disfrutar!*