



SALMOREJO



INGREDIENTES:

- 1 kg. de tomates maduros.
- 50 g. de pimiento verde.
- 400 g. de pan de trigo duro.
- 2 dientes de ajo.
- Sal.
- 150 ml. de aceite de oliva virgen extra.
- Huevo cocido.
- Jamón serrano.

ELABORACIÓN:

- 1.- Cortar el pan en trozos y ponerlo en un bol, añadir los tomates pelados, el ajo y el pimiento. Dejar reposar 2 horas.
- 2.- Poner los ingredientes en un vaso triturador y añadirle sal y aceite. Molturarlo hasta conseguir una crema fluida, rectificar de sal y conservar en frío.
- 3.- Para la guarnición picamos el jamón y huevo cocido y lo ponemos encima del salmorejo con un poco de aceite de oliva.

CONSEJOS:

Utilizar tomates maduros y de buen sabor, la variedad de tomates "pera" van muy bien ya que son carnosos y de sabor afrutado.

Para dar una textura más densa, se comprime el tomate quitando así el exceso de agua.

También se puede utilizar como guarnición patatas fritas o berenjenas enharinadas y fritas.

Se puede sustituir el jamón por atún.