



<https://www.mepillasguisando.com>



SALMOREJO



RECETA GENUINAMENTE CORDOBESA

INGREDIENTES:

2 kg. De tomates maduros.
400 g. de pan de trigo duro.
2 dientes de ajo. Sal.
100 ml. de aceite de oliva virgen extra.
Huevo cocido.
Jamón serrano.

ELABORACIÓN:

Cortar el pan en trozos y ponerlo en un bol, añadir los tomates pelados y el ajo. Dejar reposar 2 horas. Poner los ingredientes en un vaso triturador y añadirle sal y aceite. Triturar hasta conseguir una crema fluida, rectificar de sal y conservar en frío. 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 carnosos (sin piel). Para que nos salga una crema espesa, estrujaremos bien los tomates, quitando la piel y las semillas. Así mismo si al triturar los ingredientes le añadimos una yema de huevo cocido, le daremos más cremosidad. (Este truco es de mi cuñada Carmen, de Aguilar de la Frontera) También se puede utilizar como guarnición patatas fritas, berenjenas enharinadas y fritas, atún, bacalao.

<https://www.mepillasguisando.com>