



<https://www.mepillasquisando.com>



PORRA ANTEQUERANA



A DIFERENCIA DEL SALMOREJO, LA PORRA LLEVA PIMIENTOS Y VINAGRE

INGREDIENTES:

- 1 Kg. de Tomates.
- 400 gr. de Pan de Hogaza del día anterior.
- ½ Pimiento rojo.
- 1 Pimiento italiano.
- 2 Dientes de Ajo.
- 3 Cucharadas de Vinagre de vino.
- Sal y Aceite de oliva.
- Taquitos de Jamón serrano.
- 1 Latita de Atún en Aceite.
- 2 Huevos cocidos.
- Patatas fritas (opcional)

ELABORACIÓN:

Ponemos en el vaso de la batidora los tomates pelados y troceados, los pimientos y los dientes de ajo, lo trituramos muy bien y a continuación, añadimos el vinagre y el pan duro (que habremos tenido en agua) bien escurrido para quede espesa. Agregamos la sal, trituramos nuevamente y vamos agregando el aceite lentamente con un chorrito. Dejamos reposar en el frigorífico al menos media hora. Acompañamos con el jamón, el atún y el huevo, todo ello picadito y desmenuzado. Si lo desea puede también acompañar con unas patatas fritas.

<https://www.mepillasquisando.com>