



<https://www.mepillasguisando.com>



SALMOREJO A TOPE



INGREDIENTES:

2 kg. De tomates maduros.
400 g. de pan de trigo duro.
2 dientes de ajo. Sal.
150 ml. de aceite de oliva virgen.
Huevo cocido.
Jamón serrano.
Patatas fritas.
Melón.

ELABORACIÓN:

Cortar el pan en trozos y ponerlo en un bol, añadir los tomates pelados (también podemos ponerlos enteros, pero luego tenemos que pasar la mezcla por un colador) y el ajo. Dejar reposar 2 horas para que se empape el pan con el tomate. Ponemos los ingredientes en un vaso triturador y añadimos sal y aceite, este último poco a poco o en un hilo. Triturar hasta conseguir una crema fluida, rectificar de sal y conservar en frío. Para la guarnición picamos el jamón y huevo cocido, las patatas y el melón y lo ponemos encima del salmorejo con un poco de aceite de oliva.

CONSEJOS: Utilizar tomates maduros y carnosos. Para que nos salga una crema espesa, estrujaremos bien los tomates, quitando la piel y las semillas. Este plato es tan versátil que admite infinidad de ingredientes como acompañamiento.

<https://www.mepillasguisando.com>