



Salmorejo

INGREDIENTES

- ◆ 1 kg. tomate maduro
- ◆ 400 g. pan de trigo duro
- ◆ 2 dientes de ajo
- ◆ 50 g. de pimiento verde
- ◆ Sal
- ◆ 150 ml. de aceite de oliva
- ◆ Huevo cocido
- ◆ Jamón

ELABORACIÓN

1. Cortamos el pan en trozos y lo ponemos en un bol, añadimos los tomates pelados, el ajo y el pimiento. Dejamos reposar 2 horas.
2. Lo ponemos en un vaso triturador y le añadimos sal y aceite. Lo molturemos hasta conseguir una crema fluida, rectificamos de sal y conservamos 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.