



Salmorejo



Ingredientes: (Para 4 personas)

1,5 kg de tomates maduros
1 diente de ajo
½ baguette del día anterior
¼ taza de vinagre de vino
Sal
½ taza de un buen aceite de oliva
Un poco de jamón serrano
1 huevo

Elaboración:

Comenzamos por lavar y cortar los tomates en grandes trozos y los ponemos en un gran bol. Añadimos el ajo y con la ayuda de una batidora trituramos todo hasta tener un puré espeso de tomate. Con ayuda de un colador tamizamos el resultado para retirar todas las pepitas del tomate y los restos de la piel.

Ahora tendremos la base del salmorejo lista. Cortamos el pan y lo añadimos al puré de tomate junto con el vinagre. De nuevo, con ayuda de la batidora trituramos bien todo.

© www.daddykitchen.com Distribuido bajo [licencia Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

Si estás viendo esta información en otra ubicación que no sea www.daddykitchen.com sin una referencia a la fuente original, es que ha sido robada.



Sin dejar de batir añadimos el aceite el hilo. Ajustamos de sal según el gusto de cada uno y lo guardamos en el frigorífico durante al menos 2 horas para que este bien frío.

Cortamos el jamón en taquitos y cocemos y picamos el huevo. Reservamos.

A la hora de servir, ponemos una ración de salmorejo en un bol y decoramos con el jamón y el huevo.

Ummm! Simplemente delicioso.

Papa Rafa



© www.daddykitchen.com Distribuido bajo [licencia Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

Si estás viendo esta información en otra ubicación que no sea www.daddykitchen.com sin una referencia a la fuente original, es que ha sido robada.