



SALMOREJO



Ingrédients:

1,5 kg de tomates mûrs
1 gousse d'ail
½ baguette de la journée antérieure (elle doit être un peu dure)
¼ tasse de vinaigre de vin
Sel
½ tasse d'une bonne huile d'olive
Un peu de jambon serrano
1 œuf

Préparation:

On commence pour laver et couper les tomates en gros morceaux et les mettre dans un bol. On ajoute l'ail et à l'aide d'une batteuse on triture les tomates et l'ail jusqu'à avoir une purée de tomate un peu épaisse.

Maintenant, à l'aide d'une passoire, on tamise la purée de tomate pour retirer les graines et la peau.

© www.daddykitchen.com Distribué sous [Licence Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)
Si vous voyez cette information dans un autre endroit autre que www.daddykitchen.com sans référence à la source originale, c'est qu'il a été volé.



On coupe le pain et on l'ajoute dans la purée. On ajoute aussi le vinaigre. On triture avec la batteuse et une fois le pain est complètement triture et bien mélangé avec la purée, on ajoute l'huile en fil sans arrêter de bâtir.

On ajoute sel selon notre gout et on garde le salmorejo dans le frigo un minimum de 2 heures pour qu'il soit bien froid.

Couper le jambon serrano en petits morceaux et réserver. Faire cuire l'œuf et couper finement. Réserver aussi avec le jambon.

Pour le servir, mettre le salmorejo dans un bol et décorer avec un peu d'œuf et jambon.

Ummmm, simplement délicieux !!!

Papa Rafa

