

SALMOREJO

INGREDIENTES (2 LITROS)

- 1 kg de tomates pera
- 108g (117 ml) de aceite de oliva virgen extra
- 197g de miga de pan blanco
- 2 dientes de ajo,
- 100g de aceite de oliva virgen extra
- 30g de vinagre
- 1 huevo por comensal
- 25g de jamón serrano por comensal
- un puñadito de sal

PREPARACIÓN

1. Se cuecen los huevos (10 min con el agua en ebullición) para hacer huevos duros.
2. Se trocean los huevos duros y el jamón y colocar en platos separados para después.

Elaboración

1. Se trocean los ajos lo máximo posible
2. Se parten los tomates en trozos medianos
3. Se echan en un recipiente los ajos, los tomates y la sal.
4. Se tritura hasta que la mezcla sea lo más homogénea posible.
5. Se añade la miga de pan y el vinagre.
6. Se vuelve a triturar hasta que se haya generado una mezcla homogénea.
7. Por último, sin parar de triturar se vierte en el bol poco a poco el aceite.
8. Se deja enfriar en la nevera

A la hora de servir, presentar el salmorejo junto con los dos cuencos de huevos y jamón para que cada uno se eche al gusto, y a disfrutar.