

Salmorejo:

Ingredientes:

- 4 tomates grandes maduros
- 1 diente de ajo
- 8 rebanadas de pan del día anterior
- ½ pimiento rojo
- ½ pepino
- 1 dL de aceite de oliva
- Sal
- Un chorríto agua fría
- 1 huevo duro picado
- Jamón salado picado (opcional)



Preparación:

- Pelar el pimiento rojo, los tomates (quitándoles pepitas y piel) y el ajo
- Humedecer el pan con el agua fría y una vez esté empapado, escurrir el resto de agua e introducir en el vaso de la batidora junto con las hortalizas, el aceite y la sal
- Triturarlos bien hasta obtener una masa homogénea
- Si la masa nos queda demasiado clara, corregir incorporando más miga de pan o bien aceite, y rectificar de sal en caso necesario
- Servir junto a rebanadas de pan y cubierto de huevo duro y jamón picado muy pequeño

Nota:

- El salmorejo, es un producto que suma las propiedades beneficiosas de la dieta mediterránea en cada uno de sus ingredientes ya que está elaborado con hortalizas frescas, pan y aderezado con aceite de oliva virgen extra