

Receta de Salmorejo Andaluz con Setas

24 Jul 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo la receta de un plato muy típico andaluz, se trata del salmorejo y esta vez lo pondremos con unas setas rebozadas que están exquisitas, espero que os guste y lo preparéis en casa para toda la familia.

Ingredientes

- Pan del día anterior (una barra)
- Tomates muy maduros (un kg)
- Aceite de oliva
- Vinagre
- Ajo (uno o dos dientes)
- Sal
- Setas (una bandeja)
- Pan rallado
- Huevo batido (uno o dos)

Modo de Preparación

1. Cortar el pan en trocitos pequeños
2. Pelar y trocear los tomates
3. Mezclar en un bol los tomates con el pan troceado y dejar macerar unas dos horas
4. Añadir un poco de aceite, el diente de ajo y un poco de vinagre y tritararlo todo con la batidora
5. Poner al fuego una sartén con aceite de oliva a que se caliente
6. Lavar las setas y ponerlas a escurrir
7. Rebozarlas en huevo y pan rallado y freírlas en el aceite caliente y dejar que escurran sobre papel absorbente
8. Servir el salmorejo fresquito con las setas rebozadas encima ybuen provecho!!!