

Receta de Salmorejo Cordobés

20 Ago 2015



Buenos días a tod@s, para este jueves de Agosto os dejo la receta del **Salmorejo** que es un plato muy apropiado en estos calurosos días de verano, se trata de un plato muy típico de Andalucía aunque se prepara también en otras comunidades, espero que os guste.

Ingredientes

- Tomates rojos bien maduros (un kg)
- Aceite de oliva (150ml)
- Pan blanco de trigo del día anterior ((unos 200grs)
- Ajos (uno o dos dientes)
- Sal (al gusto)
- Huevos cocidos (uno o dos)
- Jamón serrano en tacos (una o dos bandejas)

Modo de Preparación

1. Pelar los tomates y cortarlos en trozos, ponerlos en un bol y triturarlos con la batidora hasta que quede una salsa líquida, pasarla por un colador para retirar las pepitas
2. Cortar el pan en trocitos pequeños y añadirlo a la salsa de tomate
3. Dejar reposar unos diez minutos para que el pan se ablande y sea más fácil batirlo
4. Pelar los ajos y quitar el centro para que no repita, añadir al tomate con el pan
5. Echar el aceite y la sal y batir hasta que quede lo más fino posible, guardar en el frigorífico que quede muy fresquito
6. Al tiempo de servirlo, poner en un plato hondo o un bol, picar el huevo cocido y ponerle los taquitos de jamón y....buen provecho!!!