

Receta de Machacón Manchego

06 Sep 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta típica del verano en muchos pueblos de Castilla la Mancha, es muy fácil y rápido de preparar y tomándolo fresquito resulta un plato muy refrescante para las comidas o cenas veraniegas.

Ingredientes

- Tomates rojos y maduros (cuatro o cinco piezas)
- Pimiento verde (dos medianos)
- Ajos (uno o dos dientes)
- Vinagre de Jerez u otro (al gusto)
- Aceite de oliva (tres o cuatro cucharadas)
- Comino molido (una cucharadita)
- Sal (al gusto)
- Agua (100ml) (opcional)

Modo de Preparación

1. Lavar los tomates y los pimientos
2. Poner en el vaso de la batidora todos los ingredientes y picarlo a intervalos para que quede con tropezones pequeños, si os gusta más gordito podéis picarlo a mano
3. Una vez picado , probar por si fuera necesario ajustar la sal u otro ingrediente
4. Meter al frigorífico para que quede fresquito y dejar reposar unas dos horas
5. Si queda muy espeso, echar un poquito de agua
6. Servir muy fresquito en platos hondos o en tazones con un poco de aceite de oliva por encima y si queréis unas tostaditas de pan y....buen provecho!!!