

Receta de Salmorejo Especial

05 Mayo 2020



Buenos días a tod@S, como está haciendo muy buen tiempo y ya nos va apeteciendo preparar comidas veraniegas, hoy os dejo esta estupenda receta de **Salmorejo Especial**, que espero que os guste y la preparéis en casa para toda vuestra familia.

Ingredientes

- Tomates maduros de pera (un Kg)
- Miga de pan (200 grs)
- Aceite de Oliva (150 ml)
- Perejil
- Ajos(un diente)
- Huevos cocidos (dos o tres)
- Jamón en taquitos (una o dos bandejitas)
- Pepino (uno o dos)
- Cebolleta o cebolla (una opcional)

Modo de Preparación

1. Lavar y pelar los tomates y cortarlos en trozos, ponerlos en un bol o jarra y triturarlos con la batidora hasta que quede una textura líquida
2. Pasarlo por un colador para quitarle los restos de piel y las pepitas
3. Cocer los huevos en una cacerola durante unos diez minutos aproximadamente
4. Desmigalar el pan en trocitos pequeños y ponerlos en remojo unos minutos
5. Añadir a los tomates batidos las migas de pan, el diente de ajo, un poquito de sal y el aceite de oliva y tritutarlo todo hasta que quede una mezcla homogénea
6. Partir el pepino y la cebolleta en trocitos pequeños y los huevos cocidos partíroslos también en trocitos
7. Servir el salmorejo en platos hondos y colocar encima los taquitos de jamón, el pepino, la cebolleta y los trocitos de huevo picados
8. Tomar muy fresquito y.....buen provecho!!!