

Salmorejo



1 diente de ajo



4 tomates pera



50 g de jamón serrano



1 huevo duro



25-35 g de pan duro (la corteza)



50 ml de aceite de oliva virgen extra suave



15 ml de vinagre de Jerez (opcional)



Sal

Preparación:

1. Sumerge el pan en agua para que se abrande.
2. Añade los tomates lavados y troceados al vaso de la batidora junto con un diente de ajo y una pizca de sal. Bate todo hasta que la mezcla esté lisa (el tiempo dependerá de los tomates).
3. Incorpora el pan escurrido, una parte del aceite y vuelve a batir.
4. Una vez que hayas obtenido la textura deseada, termina de aliñarlo con sal y el resto del aceite y vinagre. Mezcla todo bien.
5. El salmorejo se sirve con huevo duro rallado y unos taquitos de jamón.

Consejo Bosch:

Recuerda que la consistencia del salmorejo siempre dependerá del gusto de cada uno y del tipo de tomates que hayas utilizado.

 400 ml

