

Salmorejo cordobés



Ingredientes:

200 gramos de pan
1 kilo de tomates maduros
1 diente de ajo
100 gramos de aceite de oliva
1 cucharada de sal

Para acompañar:

Huevo duro y taquitos de jamón serrano.

Preparación:

Salmorejo cordobés, sabroso y nutritivo. Perfecto para tomar en veranito.

Es la típica receta fácil de recordar porque las cantidades son redondas.

Yo la hago en el robot de cocina, pero se puede hacer perfectamente con una batidora.

Troceamos el pan y lo ponemos en el vaso de la batidora.

Después pelamos los tomates. Yo los escaldo para quitarle la piel más fácilmente. Los troceamos y añadimos al vaso con el pan.

Ponemos el ajo, la sal y el aceite y listo, batidora a tope durante 5 minutos más o menos.

Si lo haces con una batidora normal, es mejor incorporar el aceite poco a poco para que emulsione bien.

Yo además le añado una cucharadita de vinagre, aunque sé que la receta original no lo lleva.

Salmorejo cordobés

Para acompañar la crema le ponemos por encima trocitos de huevo duro y de jamón serrano.

¡Rico, rico!