

SALMOREJO CORDOBES



Holà ! Hacia mucho tiempo que tenia ganas de intentar un Salmorejo como el que he habia probado en Cordoba! Estaba muy rico ! Ahora os toca a vosotros !

INGREDIENTES (2 - 4 personnes) :

- * 500 gramos de tomates rojos bien maduros**
- * 90g de pan de molde blanco sin corteza**
- * 10cl de Aceite de oliva virgen extra**
- * Media de cucharilla de ajo en polvo (o medio diente de ajo)**
- * Sal**
- * Agua y hielo (para ayudar a pelar los tomates)**

Calentar el agua (para pelar los tomates). Durante este tiempo, hacer un corte en cruz en la base de cada tomate.

Cuando esté hirviendo añadir los tomates y dejar 1 minuto hasta que la piel empieza a separarse y despues sacar los tomates del agua caliente y añadirlos en un cacharro lleno de agua fria (con hielos) para quedar el color de la tomate y ayudar a pelarlos.

Cortar el pan de molde en trozos pequeños y ponlo en un fuente.

Pelar los tomates, cortarlos en varios trozos y ponerlos sobre el pan. Verter un poco de sal y 2 cucharadas de Aceite de Oliva.

Echar el ajo y el Aceite de Oliva.

Pasar todo por la batidora hasta que quede bien muy fino. Si es necesario añadir un poco de sal.

Meterlo en la nevera y servirlo bien fresquito. Al momento de servir el Salmorejo Cordobes, poner por encima un poco de Jamon y de huevo duro.

Saborear !