



4 pers.



30 min



Fácil

## Salmorejo

### Ingrediente

1 kg de tomates maduros (preferiblemente de temporada)

200 g de pan blanco (mejor si es del día anterior)

100 ml de aceite

1 diente de ajo

Sal al gusto

Jamón serrano en taquitos o lonchas finas

huevo duro picado

### Preparación

Lava bien los tomates, retira el pedúnculo y péralos. Si la piel está muy adherida, escáldalos 30 segundos en agua hirviendo y pásalos a agua fría. Trocea.

Tritura los tomates hasta obtener un puré fino. Pasa el puré por un colador o chino para eliminar las semillas y restos de piel.

Corta el pan en trozos y añádelo al puré de tomate. Deja reposar durante unos minutos para que el pan se empape bien.

Añade el ajo pelado (empieza por medio si prefieres suavidad) y sal al gusto.

Tritura todo y, sin dejar de batir, incorpora el aceite poco a poco hasta que emulsione. Debe quedar una crema densa y un sabor único.

Refrigera al menos una hora antes de servir. El frío potencia su sabor y textura.

Sirve frío en plato hondo o cuenco. Corona con virutas de jamón serrano y huevo duro picado.

