

SALMOREJO



Te animamos a preparar este plato típico de Córdoba, muy fresquito para estos días, cuyo ingrediente principal es el tomate.

<https://www.youtube.com/watch?v=Dimlksr1wMM>

SALMOREJO

INGREDIENTES PARA 2 PERSONAS



6 TOMATES MADUROS



1 AJO



75 GRAMOS PAN
DEL DÍA ANTERIOR



5 CUCHARADAS DE
ACEITE DE OLIVA



3 CUCHARADAS DE
VINAGRE



2 HUEVOS COCIDOS



VENTRESCA DE
ATÚN

SALMOREJO

PROCESO DE ELABORACIÓN



1. TROCEAR LOS TOMATES



3. AÑADIR A LA MEZCLA EL VINAGRE Y EL PAN, Y VOLVER A TRITURAR CON LA BATIDORA



2. PONER EL TOMATE, EL AJO Y LA SAL EN EL VASO DE LA BATIDORA Y BATIRLO HASTA QUE QUEDE UN PURÉ



4. AÑADIR EL ACEITE Y VOLVER A TRITURAR. METER LA MEZCLA EN LA NEVERA

SALMOREJO

PROCESO DE ELABORACIÓN

5. CUANDO ESTE FRESQUITO, PODÉIS ECHARLE ENCIMA JAMÓN Y HUEVO COCIDO PARA ACOMPAÑAR EL PLATO

6. TAMBIÉN PODÉIS ECHARLE HUEVO COCIDO Y VENTRESCA DE ATÚN, COMO MÁS OS GUSTE



¡¡LISTO PARA COMER!!