



## Consejo del chef

A la hora de servir, picamos el huevo cocido y el jamón, y lo ponemos por encima del salmorejo junto con un chorrito de aceite de oliva.

## Raciones para 4

**1000 gr** Tomates maduros

**200 gr** Pan del día anterior

**250 ml** Sal

Chorrito de vinagre

**1** Huevo cocido

**1** Diente de ajo

**1** Lavamos los tomates, los cortamos, no es necesario que sean trozos demasiado pequeños, y los ponemos junto con el pan, el ajo, la sal y un poco del aceite de oliva en el vaso de la batidora.

**2** Dejamos unos minutos para que se ablande un poco el pan y sea más fácil trabajarla.

**3** Con la batidora trituramos esta mezcla y una vez que tengamos hecha una crema, comenzamos a añadir el resto del aceite de oliva en un chorrito fino. Esto hará que emulsioné, como una mayonesa, y nos quede una crema muy fina.

**4** Cuando consigamos una textura cremosa, corregimos el punto de sal y añadimos el chorrito de vinagre, cubrimos con papel film y llevamos a enfriar a la nevera hasta el momento de consumir.

## Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/salmorejo-andaluz/>

