Salmorejo andaluz



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 trabajarlo.
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 emulsione, 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/