

Salmorejo



Ingredientes: (6 personas)

Tomate pera: 1 kg (maduros)

Ajo: 1 diente

Aceite de oliva extra virgen: 150 ml (usar uno suave)

Huevos: 1

Jamón ibérico: 100 g

Pan: 200 g (mejor del día anterior y preferentemente miga)

Vinagre de vino: 2 cucharadas

Sal: 10 g

Preparación del plato:

1. Cocer el huevo durante 10 minutos. Enfriar en agua y reservar.
2. Lavar bien los tomates, quitar la piel (si no se quita la podemos quitar al pasar todo por un chino más tarde) y trocear.
3. Trocear el pan para tritararlo mejor.
4. Poner en una baso de batidora y triturar muy bien con batidora o robot todos los ingredientes, menos el aceite, el huevo y el jamón.
5. Pasar por un chino para obtener una pasta suave y fina.
6. Volver a poner en el vaso y emulsionar con la batidora añadiendo muy poco a poco el aceite.
7. Guardar en el refrigerador hasta el momento de servir.
8. Cortar el jamón en daditos de unos 3x3 mm.
9. Cortar muy fino el huevo cocido. (Se puede usar el rallador de queso con agujero grande).
10. Servir en cuencos individuales, regando con un chorrito de aceite de oliva, huevo cocido y jamón.