

Salmorejo con Queso de Cabra y Cecina



Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: 160 mililitros

Diente de ajo: 1 unidad

Queso de Cabra: c/n

Tomate perita: 1 Kilo

Cecina de León: c/n

Pan duro: 200 Gramos

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- *Pelar* los tomates y poner en el vaso de batidora junto con el *ajo* y triturar.
- Añadir el pan, el aceite y la sal y volver a triturar hasta que nos quede una *crema* fina.
- Servir el salmorejo y terminar con unos trozos de queso de cabra y de cecina.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/salmorejo-con-queso-de-cabra-y-cecina>