elGourmet

Salmorejo

Tiempo de preparación: 15 Min

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Aceite de oliva extra virgen: c/n
Pimiento verde: 1 Unidad
Sal: c/n
Huevos duros: 4 Unidades
Pan de campo: 1 Unidad
Dientes de ajo: 4 Unidades
Jamón serrano: c/n
Tomates pera, pelados: 2 kgs

Preparación de la Receta

- Procesar en una batidora eléctrica los tomates, la *cebolla*, el *pimiento* verde, los *ajo*, el pan y sal a gusto.

Para espesar el salmorejo

- Regar poco a poco con aceite de oliva.
- Probar para corregir la sal y luego colocar en la nevera.
- Cuándo esté bien frío, retirar del refrigerador y servir en seguida.
- Acompañar con los huevos cocidos y *jamón* serrano a gusto.

- El pan siempre es más rico recién horneado ¡Anímate y prepara la receta casera de pan de campo!
- Evita que el *ajo* se repita quitándole el germen.

Para pelar los huevos duros fácilmente

- Después de cocinarlos, colócalos en un tazón con hielo por unos minutos
- Luego podrás sacarles la cáscara sin dificultad

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salmorejo-de-mi-madre