

# Sopa de sandía y tomates

Tiempo de preparación: 40 Min



## Ingredientes

**Huevo:** 1 Unidad

**Tomates:** 1/2 k

**Sal:** 10 g

**Pan:** 200 g

**Trocitos de sandía de 1cm x1cm:** 10 Unidades

**Brotos de soja:** Cantidad deseada

**Aceite De Oliva:** 100 g

**Ajo:** 1 Diente

**Sandía sin pepitas:** 500 g

**Virutas de jamón crudo:** Cantidad deseada

## Preparación de la Receta

- Para comenzar, cocinamos el *huevo*, esto tomará 10 minutos a partir del hervor del agua. Pasado ese tiempo lo retiramos y cuando esté frío retiramos la yema y la rayamos.
- Luego, pelamos la **sandía** y la cortamos en 25 trocitos de 1cmx1cm. Cortamos también el *jamón* en virutas quitándole la grasa.
- Para el salmorejo, pelamos el diente de *ajo* y le quitamos el corazón.
- Le quitamos la parte del tallo a los tomates y los partimos en cuatro trozos. Pelamos también la *sandía* y la cortamos.
- Para espesar el salmorejo remojo una *rebanada* de pan durante unos minutos.
- En un vaso de batidora colocamos el *tomate*, la *sandía*, el pan, el aceite, el diente de *ajo* y la sal. Trituramos todo y vertemos un chorro de *vinagre* de Jerez. Después lo pasamos por colador para retirar las impurezas y reservamos la mezcla en la heladera para servirla bien fría.
- Para el emplatado, colocamos los cubitos de *sandía* y las virutas de *jamón* en la base de un plato hondo. Acompañamos con unos brotes de soja, con la yema de *huevo* rallado y, si tenemos, con brotes de *mostaza*. Finalmente vertemos el salmorejo y un chorro aceite.
- Servimos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-sandia-y-tomates>