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
Brotes 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 tomar&aacute

- 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 coraz&oacute

- N.
- 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 sand&iacute

- A 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