

Salmorejo cordobés (receta tradicional)

Ingredientes (para 4 personas):

- 1 kg de tomates maduros (tipo pera o rama)
- 200 g de pan blanco del día anterior (mejor si es tipo telera cordobesa o pan con buena miga)
- 100 ml de aceite de oliva virgen extra
- 1 diente de ajo (pequeño)
- Sal al gusto

Para acompañar (opcional pero típico):

- Huevo duro picado
- Jamón serrano en taquitos

Instrucciones:

1. **Lavar y trocear los tomates**
Lava los tomates y córtalos en trozos medianos. No hace falta pelarlos si luego vas a triturar y colar.
2. **Triturar los tomates**
Pon los tomates troceados en un vaso batidor o robot de cocina y tritura bien hasta que quede una mezcla líquida.
3. **Colar (opcional, pero recomendado)**
Pasa el puré de tomate por un colador fino o chino para eliminar pieles y semillas. Esto hará el salmorejo más fino y suave.
4. **Añadir el pan**
Trocea el pan y añádelo al tomate triturado. Deja que se empape unos 10 minutos para que se ablande bien.
5. **Añadir el ajo y la sal**
Añade el diente de ajo pelado (puedes quitarle el germen si quieres que repita menos) y una pizca de sal.
6. **Triturar de nuevo**
Tritura todo junto hasta que quede una crema muy fina y espesa. Este paso es clave: cuanto más tritures, más sedoso quedará.
7. **Añadir el aceite poco a poco**
Con la batidora en marcha, ve añadiendo el aceite en hilo fino para que emulsione bien y coja esa textura cremosa típica del salmorejo.
8. **Refrigerar**
Guarda en la nevera al menos 1–2 horas. El salmorejo se sirve **bien frío**.
9. **Servir y acompañar**
Sirve en platos o cuencos y decora con huevo duro picado y taquitos de jamón serrano.