

Como hacer salmorejo cordobés

1. Limpiamos los tomates y los cortamos en cuartos, los añadimos a un bol grande y los trituramos con la batidora hasta que nos quede una salsa líquida.
2. Pasamos la salsa por un colador para retirar posibles trozos de piel y pepitas que hayan quedado.
3. Cortamos el pan en trozos pequeños y los añadimos a la crema de tomate anterior y los dejamos reposar.
4. Luego al servir, podemos servirlo con huevo duro, jamon picado y aceite de oliva

