

[Página principal](#)

Salmorejo

Ingredientes

- Tomates maduros
- Pan (preferiblemente del día anterior, de miga compacta)
- Aceite de oliva virgen extra
- Ajo
- Sal
- Jamón serrano
- Huevo duro



Elaboración

1. Lavar y trocear los tomates (no es necesario pelarlos si luego los vas a triturar bien).
2. Poner los tomates en el vaso de la batidora o robot de cocina y triturar hasta obtener una textura líquida.
3. Añadir el pan troceado y dejarlo reposar unos minutos para que se empape con el tomate.
4. Agregar el diente de ajo pelado (puedes quitarle el germen interior para que no repita).
5. Triturar todo junto hasta obtener una mezcla homogénea y espesa.
6. Incorporar la sal al gusto.
7. Con la batidora en marcha, añadir poco a poco el aceite de oliva en hilo fino para que emulsione y adquiera una textura cremosa.
8. Probar y ajustar de sal o aceite si es necesario.
9. Guardar en el frigorífico al menos 1 hora antes de servir, para que esté bien frío.
10. Servir en cuencos y decorar con jamón serrano picado y huevo duro troceado por encima.

[¡Descarga nuestra receta!](#)