Moje de tomate con masilla

Nombre de la receta

Moje de tomate con masilla

Tiempo

15 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

Gluten

Huevo

Descripción

Tomate natural con masilla de gazpacho blanco

Lugar originario de la receta

Los Pedroches

Ingredientes

- 4 tomates grandes
- 1 huevo
- 50 mililitro de aceite de oliva

- al gusto de vinagre
- al gusto de sal
- 1 diente de ajo
- 100 gramos de miga de pan

Pasos

1 Para realizar esta sencilla y veraniega receta en primer lugar prepararemos la masilla. Esta es la masa del gazpacho blanco. En un recipiente de batidora pondremos el diente de ajo pelado, un huevo crudo, sal y vinagre al gusto y la miga de pan remojada en agua. Trituramos todo y vamos añadiendo el aceite poco a poco para ligarlo bien. Si se nos queda una masa demasiado espesa, añadiremos un poquito de agua y batiremos bien para que la masa no se corte.

2 Después prepararemos los tomates pelados y cortados en trozos. Los podemos colocar en una fuente o en platos individuales.

3 A continuación echamos masilla por encima con una cuchara. y ya tenemos preparado nuestro sencillo pero nutritivo plato.

4 El resto de la masilla la ponemos en una salsera para que cada comensal la añada al gusto.

Observaciones o consejos

Este plato se suele acompañar con morcilla de pueblo, tortilla o chorizo. Así lo realizaban en el pueblo de Conquista. También es típico de Belalcázar aunque no sé si la masilla la hacen con más aceite y sin pan.

Autor

Matilde Linares