

Salmorejo Cordobés

**Nombre de la receta**

Salmorejo Cordobés

Tiempo

1 Minutos

Dificultad

Muy sencilla

Personas

2

Alérgenos

La receta no contiene alérgenos

Descripción

Típico salmorejo Cordobés. Una receta de lo más refrescante para los días de verano

Lugar originario de la receta

Córdoba

Ingredientes

- 2 Tomates maduros grandes
- 1 Diente de ajo
- 20 gramos de Jamón en taquitos
- 2 cucharadas soperas de Aceite de oliva
- 1 cucharadita de Sal
- 50 gramos de Pan duro

Pasos

1 Pelamos los tomates y los metemos en un bol para batirlos bien con una batidora eléctrica hasta que quede lo más triturado posible

2 Colamos las pepitas con la ayuda de un colador y volvemos a añadirlo al recipiente para volverlo a batir.

3 Añadimos el diente de ajo (Algo menos si no nos gusta mucho el sabor a ajo), y las dos cucharadas grandes de aceite y la sal. Batimos todo de nuevo.

4 Por último añadimos el pan poco a poco y seguimos batiendo. Añadiremos el pan hasta encontrar una textura suave.

5 Lo dejamos enfriar en el frigorífico si queremos que esté lo más fresco posible.

6 Por último servimos en un plato o un bol pequeño y añadimos las virutas de jamón y de huevo duro. Si se desea se le puede echar unas gotas de aceite de oliva por encima. ¡Ya podemos disfrutar de nuestro salmorejo cordobés!

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Juan Manuel Jurado