

## Salmorejo Cordobés

**Nombre de la receta**

Salmorejo Cordobés

**Tiempo**

15 Minutos

**Dificultad**

Muy sencilla

**Personas**

2

**Alérgenos**

Gluten  Huevo

**Descripción**

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

**Lugar originario de la receta**

Córdoba

**Ingredientes**

- 3 Tomates maduros grandes
- 1 Diente de ajo
- 20 gramos de Jamón en taquitos

- 6 cucharadas soperas de Aceite de oliva
- 1 cucharadita de Sal
- 50 gramos de Pan duro
- 1 huevo cocido

## Pasos

**1** Empezamos pelando los tomates y los metemos en un bol para batirlos bien con una batidora eléctrica hasta que quede lo más triturado posible. En caso de no tener el huevo cocido previamente, lo ponemos mientras vamos realizando el salmorejo.

**2** Como paso opcional: 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 quitando el centro del ajo (Para aquellos que no les gusta mucho el sabor a ajo con medio diente es suficiente), y el aceite de oliva 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** Para terminar 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