

Salmorejo

Ingredientes

Receta para 6 personas : 1,5 kg de tomates bien maduros • 2 dientes de ajo
• 1 cucharita café de sal • 1 cucharita café de pimienta • 2 cucharas de sopa de aceite de oliva • 1 cuchara de sopa de vinagre de jerez • la miga de un pan de molde
• 2 lonchas grandes de jamón ibérico • 4 huevos duros

Preparación

Batir a fondo los tomates cortados en trozos con el triturador y añadir el ajo, la sal, la pimienta, el aceite, el vinagre y el pan. Reservar en el frigorífico.
Cocer los huevos 12 min.
Picar finamente el jamón ibérico y los huevos duros.
Servir la sopa en boles.
Decoración: huevo y jamón ibérico.

Sugerencia del Chef

Se puede preparar "chips" de jamón ibérico horneándolos a 130° C entre 2 hojas de papel de horno.

