Salmorejo cordobés

19/06/2015



En los meses de calor apetece tomar platos refrescantes y además, no queremos pasar demasiado tiempo en la cocina, por eso hoy os propongo una receta de lo más fácil y rápida, a la vez que nutritiva.

Ingredientes:

- 1 Kg de tomates maduros.
- 200 gramos de pan del día anterior (conviene que tenga bastante miga).
- 150 gramos de aceite de oliva virgen extra.
- 1 diente de ajo.
- Sal.

Elaboración:

1. Comenzamos **lavando los tomates y partiéndolos en cuartos**. Trituramos en una batidora o en la Thermomix hasta que quede líquido.
2. **Colamos** para eliminar las pepitas y los pequeños trozos de piel que hayan podido quedar sin

triturar, de esta manera quedará una crema con una textura más suave. Si preferís no colarla no pasaría nada.

3. **Introducir el pan en la crema** que hemos obtenido y **dejar que empape unos diez minutos**.
4. **Añadir el aceite, el ajo** (quitando el germen del centro para que no siente mal) **y la sal**. Triturar hasta que no quede ningún tropezón.
5. **Dejar enfriar** en la nevera.

A la hora de servirlo, **lo podéis acompañar de huevo duro picado, taquitos de jamón serrano o bien unos picatostes**.

¡Espero que la disfrutéis!

