

Salmorejo

Para 3-4 personas

Ingredientes

1/2 kg de tomates maduros

1/4 kg de pan duro, preferiblemente miga

2 dientes de ajo

aceite

sal

vinagre

Preparación

1. Remojamos el pan en agua un rato y después lo escurrimos estrujándolo.
2. Se pueden pelar los tomates, sino se utilizan sin pelar y finalmente se pasa con un pasapuré. Batimos los tomates con el pan, los dientes de ajo, aceite, sal y vinagre al gusto.
3. Tiene que quedar una pasta algo consistente, podemos echar un poco más de pan o de tomate para conseguir la consistencia deseada.
4. Lo enfriamos en la nevera
5. Se puede tomar sólo con pan... o a cucharadas. Se suele servir con huevo duro o un trozo de tortilla de patata. También con jamón serrano en tacos o trocitos. Y una hojita de albahaca y a disfrutar!