

GASTRONOMÍA DE PUENTE GENIL

Salmorejo



¡INGREDIENTES:

Ingredientes para cuatro personas:

- 250 Grs. de pan asentado
- 3 Tomates maduros y grandecitos
- 1 Vaso de aceite de Oliva virgen extra
- 1 Pimiento verde no muy grande
- 1 Ajo
- 1 Pizca de sal

Guarnición:

- 3 Huevos cocidos
- 50 Grs. de jamón serrano en trocitos pequeños

PREPARACION:

Cortamos el pan a trocitos pequeños y los colocamos en un recipiente grande, al que le vamos a ir añadiendo los demás ingredientes, el vaso de aceite para que se valla empapando el pan, los tomates pelados y cortados a la juliana con su caldito para seguir remojando el pan, picamos el ajo, el pimiento y le añadimos un poquito de sal.

Ahora todos los ingredientes juntos los batimos con la batidora hasta que conseguimos una salsa rosa algo espesa. (si estuviese demasiado espesa le añadiríamos un poco de agua, depende de los tomates que usemos)

Se sirve frío y con unas rodajas de huevo duro más unos trozos de jamón serrano por encima, también se le acompaña de un buen vino blanco de la tierra y pan para mojar sopas.