

# SALMOREJO

**RACIONES: 4-5**

**INGREDIENTES:**

- 1 kg de tomates maduros
- 150 gr de pan
- 1 diente de ajo
- 100 ml de aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharada de sal
- Para acompañar:
  - 2 huevos duros
  - Jamón serrano en taquitos

**ELABORACIÓN:**

1. Lavar los tomates, cortarlos en cuartos y tritararlos durante un par de minutos en la batidora.
2. Verter el zumo de tomate en un bol pasándolo a través de un colador para que quede fino.
3. Trocear el pan y añadirlo al bol.
4. Remover todo junto para que el pan se humedezca y dejarlo reposar 10 minutos.
5. Introducir la mezcla de tomate y pan en la batidora junto a un diente de ajo y la sal.
6. Triturarlo todo durante un par de minutos añadiendo poco a poco el aceite de oliva para que quede integrado en la mezcla.
7. Probarlo y añadir un poco de agua si está muy espeso.

# SALMOREJO

**SERVINGS: 4-5**

**INGREDIENTS:**

- 1 kg of ripe tomatoes
- 150 gr of bread
- 1 garlic clove
- 100 ml of extra virgin olive oil
- 1 spoonful of salt
- Side dish:
  - 2 boiled eggs
  - Chunks of *jamón serrano*

**DIRECTIONS:**

1. Wash the tomatoes, chop tomatoes, pepper and garlic coarsely and crush them for a couple of minutes in the mixer.
2. Pour the tomato juice into a bowl, passing it through a sieve to make it smooth.
3. Chop the bread and add it to the bowl.
4. Stir everything together so that the bread moistens and let it rest for 10 minutes.
5. Place the tomato and bread mixture in the mixer together with a clove of garlic and salt.
6. Grind everything for a couple of minutes adding the olive oil little by little so that it is integrated into the mixture.
7. Try it and add a little of water if it is too thick.
8. Keep in the refrigerator for at least 1 hour
9. Add egg and ham (*jamón serrano*, the typical Spanish one) as you like.

