



¿Me acompañas?

SALMOREJO, IRRESISTIBLE

- Ingredientes

- . 800 gr. de tomates pera maduros
- . 150 gr. de pan (yo uso Mollete)
- . 140 ml. de aceite de oliva virgen (no pongáis uno que sea demasiado fuerte, ya que le dará demasiado sabor)
- . 1/2 ajo
- . sal
- . 4 huevos cocidos
- . Virutas de Jamón

Elaboración

1.- Qué delicia de receta. La verdad que en verano podría tomarla todos los días. Me encanta. Comenzaremos lavando los tomates. En el Salmorejo y el Gazpacho es vital que los tomates sean de la mejor calidad. Los pera son muy adecuados. Una vez lavados, le quitáis la caperuza, les incorporáis la sal y los trituráis. Podéis utilizar perfectamente la batidora para ello.

2.- Cuando los tomates estén bien triturados, pasamos el resultado por un colador con la idea de que se queden en él la piel y las pepitas sobrantes. Es un paso importante, porque el objetivo es conseguir que el Salmorejo quede liso.

3.- El pan entra en acción en este momento, pero no os olvidéis de que conviene comprarlo un par de días antes de que hagáis la receta para que esté más duro. Se parten los molletes y se introducen en el tomate. Dejáis que se empape bien el pan y cuando consideréis que está lo suficientemente mojado, se bate.

4.- Cómo se respira a Andalucía en mi cocina, qué maravilla. Seguimos con nuestro Salmorejo y para ello, incorporamos el ajo (ya sabéis que siempre sin la parte del centro para que no repita) y también el aceite, en este caso lo haremos muy despacio y sin dejar de batir para que la mezcla se una de la forma adecuada y os quede una receta de oro.

5.- Después de batirlo varios minutos y de que todos los ingredientes se hayan unido perfectamente, comprobáis que esté bien de sal y volvéis a pasar la mezcla por un colador. Tras ello, lo dejáis enfriar en la nevera. A continuación, cocéis los huevos 10 minutos en un cazo. Cuando estén, los dejáis enfriar, los peláis y los picáis. También debéis picar en tiras pequeñas el jamón y ambos se los añadiremos al Salmorejo a la hora de servir.

Dificultad

Os daréis cuenta enseguida que es una de las recetas más sencillas y ricas que hemos elaborado juntos. Sin embargo, sí os recomiendo que seáis exigentes con los ingredientes, porque de ello dependerá muchísimo el resultado final.

El resultado

La textura, el sabor y el color, impresionantes. Aunque ya sabéis que si os gusta un poco menos espeso que a mí, podéis aclararlo con un poquito de agua.