



SALMOREJO CORDOBÉS

Ingredientes (para 2 personas):

- ☐ 75 ml aceite de oliva virgen extra
- ☐ 30 ml vinagre de manzana (*empezar con la mitad)
- ☐ 600 g tomates maduros
- ☐ 1 diente de ajo
- ☐ 1 baguette del día anterior
- ☐ c.s. dados de jamón
- ☐ 1 huevo cocido
- ☐ sal

Elaboración:

1. Lavar los tomates, retirar el pedúnculo y cortar en trozos.
2. Colocar los tomates en un bol, añadir el diente de ajo (retirar el germen central para que sea menos indigesto) y el vinagre de manzana.
3. Triturar con túrmix hasta que quede bien fino.
4. Cortar unas láminas de pan muy finas y tostar en horno precalentado a 180°C hasta que estén ligeramente doradas.
5. Trocear el pan e incorporar a los tomates. Triturar de nuevo.
6. Incorporar el aceite en hilo mientras se tritura de nuevo para crear una emulsión.
7. Para conseguir una textura aterciopelada pasar por un colador chino y apretar bien para filtrar todo el producto.
8. Tostar ligeramente unos dados de jamón en una sartén al fuego sin aceite hasta que estén algo crujientes. Reservar.



9. Separar la clara de la yema del huevo. Picar muy pequeña la clara y rallar la yema en el último momento.

10. Para emplatar colocar unos dados de jamón crujiente en el fondo del recipiente de presentación y verter encima el salmorejo (dejar una separación con el borde).

11. Echar una cucharadita de clara picada, culminar con la yema rallada y acompañar con una rebanada de pan tostado.

** Se puede sustituir el vinagre de manzana por vinagre de sidra o de vinagre de vino blanco.*

** La cantidad de pan que se utiliza depende de la textura final que se quiere obtener. A más cantidad de pan, más denso será el salmorejo.*