Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



SOPAS Y CREMAS

Salmorejo cordobés

4 raciones · 434 kcal

Ingredientes

- **1kg** de tomate de pera
- **260gr** de pan
- **1 diente** de ajo (le quitamos el brote central para que pique menos)
- **40gr** de pimiento verde
- **40gr** de pepino
- **1** chorrito de vinagre de manzana
- **50gr** de aove
- Sal al gusto
- **2** huevos cocidos cortados en dados pequeños
- **80**-100gr de jamón cortado en daditos

POR RACIÓN

Proteínas	**19 g**
Grasas	**21 g**
Hidratos	**43 g**
Fibra	**5 g**

Elaboración

1. Quitamos el rabito y la parte del culo a los tomates, cortamos en 4 mitades y ponemos en el vaso de la batidora o robot de cocina
2. Añadimos el pimiento, el pepino, el ajo y trituramos
3. Agregamos la sal, el vinagre, el aove, el pan y volvemos a triturar hasta que quede bien cremoso y sin grumos
4. Llevamos a enfriar a la nevera y servimos acompañado del jamón y el huevo con un chorrito de aove por encima

RECOMENDACIONES

A disfrutar!!

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya