MARÍA



SOPAS Y CREMAS

Salmorejo cordobés

4 raciones · 360 kcal

Ingredientes

- Tomates maduros
- **1/2** pimiento verde
- **1 diente** de ajo (pequeño)
- Pan duro
- Sal, vinagre de vino blanco y un buen aceite de oliva virgen extra

TOPPINGS

- Huevo cocido
- Jamón ibérico
- Aceitunas
- Atún
- Manzana ácida
- Costrones de pan

POR RACIÓN

Proteínas	**20 g**
Grasas	**12 g**
Hidratos	**44 g**
Fibra	**5,8 g**

Elaboración

DÍA ANTERIOR

1. Hacemos una cruz en la base de los tomates y los escaldamos
2. En un bol añadimos los tomates partidos en trozos, el trozo de pimiento verde, el ajo (sin germen) y un trozo de pan duro remojado en agua
3. Añadimos sal, unos 2-3 dedos de aceite de oliva virgen extra y un buen chorro de vinagre blanco
4. Dejar reposar de 12 a 24 horas, aunque puede ser menos sin problema

DÍA DE SERVIR

5. Al día siguiente, añadimos todos los ingredientes en una procesadora (o batidora de mano) y batimos bien
6. Vamos abriendo para probar de sabor y textura; puede hacer falta añadir algo más de sal y más aceite mientras se tritura para que emulsione todo junto
7. Si la textura está muy líquida, añadir más pan mojado
8. La textura debe ser como la que se muestra al final del reel

RECOMENDACIONES

Las cantidades del reel dan para un plato generoso para 4 personas durante 2 días. Para más salmorejo, ajustar las cantidades.

Hecho con CookNest