Evita Me



SOPAS Y CREMAS

Salmorejo

4 raciones

Ingredientes

- Un vaso pequeño de aceite de oliva virgen extra
- Tomate
- Un ajo grande
- Un chorrito de aceite Morena
- Sal
- Pan
- Chicharrones de cerdo
- Huevo cocido

Elaboración

1. Añadir un vaso pequeño de aceite de oliva virgen extra y continuar con el tomate picado
2. Batir bien y seguir añadiendo más tomate
3. Batir al máximo hasta que no quede ni un grumo
4. Añadir un ajo grande, un chorrito de aceite Morena, sal, y pan hasta que espese
5. Batir unos minutos y probar la textura y la sal
6. Dejar en la nevera unas horas
7. Para acompañar, triturar los chicharrones y picar un huevo cocido
8. Cuando esté listo, solo queda servir
9. Añadir los chicharrones y el huevo

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Evita Me
cooknest.app/@eviiitaame · Instagram @eviiitaame