HerZechef 👆



SOPAS Y CREMAS · VEGETARIANO

Salmorejo sin pan

4 raciones

Ingredientes

- Tomate
- Un par o tres huevos cocidos
- Aceite de oliva
- Sal
- Vinagre

Elaboración

1. Echar el tomate en una batidora y añadir los huevos cocidos
2. Aliñar con sal, vinagre y aceite de oliva al gusto
3. Triturar todo hasta que quede un salmorejo cremoso
4. Poner huevo rallado por encima antes de servir

RECOMENDACIONES

Sin pan, con huevos cocidos queda igual de cremoso que con pan. Bien fresquito, está para rebañar el bol.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto