HerZechef 👆



APERITIVOS / ENTRANTES

Bravas de salmorejo

2 raciones · 393 kcal

Ingredientes

- **3**-4 tomates
- **2 rebanadas** de pan
- **1 dientes** de ajo
- **30 ml** de aceite de oliva
- Sal y vinagre al gusto
- Jamón crujiente
- Ajonesa
- Pimentón picante

POR RACIÓN

Proteínas	**10 g**
Grasas	**28 g**
Hidratos	**27 g**
Fibra	**3,7 g**

Elaboración

1. Triturar el tomate, el pan, el ajo, el aceite de oliva, sal y un chorrito de vinagre hasta obtener un salmorejo bien cremoso
2. Freír las patatas cortadas en cubitos
3. Darles un toque de sal
4. Añadir una buena cucharada de ajonesa y otra del salmorejo preparado
5. Rematar con un poco de jamón crujiente por encima y pimentón picante por encima

Hecho con CookNest

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