Salmorejo cordovès

José Francisco Llerena

Andalusia

Ingredients

150 ml d'oli d'oliva verge extra
1 kg de tomàquets vermells ben madurs.
200 g de pa de blat blanc (millor que tingui un dia o dos) o pa Bimbo sense crosta
1 gra d'all (la quantitat d'all al gust, molta gent n'hi afegeix només mig)
10 g de sal (al gust)

Preparació

El *salmorejo* és una crema servida habitualment com a primer plat. La seva elaboració és molt senzilla i inclou una picada o triturat de molla de pa, all, oli d'oliva verge extra, sal i tomàquets.

Primer netegeu bé els tomàquets i talleu-los a quarts. Fiqueu-los en un bol gros i tritureu-los amb la batedora fins que ens quedi una salsa líquida.

Seguidament, passeu aquesta salsa per un colador per retirar possibles trossos de pell i petites llavors que hi hagin quedat en batre.

Després, talleu el pa en trossos petits i afegiu-los a la crema de tomàquet anterior. Deixeu-ho reposar durant uns 10 minuts i així ajudeu que el pa s'estovi si està molt dur i serà molt més fàcil de batre.

Preparació final i presentació

Peleu l'all i, com que el fareu servir en cru, traieu-ne el centre perquè no torni. Afegiu-lo al tomàquet amb el pa. Afegiu-hi l'oli d'oliva verge extra i la sal.

Passeu-ho tot per la batedora fins que ens quedi el més fi possible. Tasteu-ho si està bé de sal i, si no, rectifiqueu. Llavors, fiqueu el bol a la nevera i deixeu que es refredi. En un parell d'hores el tindreu ben fresquet i perfecte per tastar el millor *salmorejo cordovès.*

A l'hora de la presentació, el millor és posar-lo en un plat fondo o en un bol.

Afegiu-hi per sobre uns encenalls de pernil serrà o ibèric amb un punt (10 segons) de microones. Així aconseguireu un toc cruixent.

Finalment, afegiu-hi l'ou cuit al vostre gust.

Bon profit!

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català de Sant Andreu de la Barca
Ctra. de Barcelona, 1 ─ 08740 – SANT ANDREU DE LA BARCA
Tel. 93 682 52 88 – A/e: santandreubarca@cpnl.cat
Pàgines web: www.cpnl.cat i www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller
Facebook: https://www.facebook.com/SLC.SAB
Twitter: https://twitter.com/SLC_SAB @SLC_SAB
Blog: http://blogs.cpnl.cat/enganxat/