

Cassoletes de salmorejo extremeny

Extremadura

José María García

Ingredients

tomàquet (1 o 2 per persona)
all (1 gra)
pebrot (mig)
oli d'oliva
vinagre
sal
pa dur (1/2 barra per a 4 tomàquets)
ou dur (poc, per decorar per sobre)
pernil (poc, per decorar per sobre)

Preparació

Agafeu el morter i poseu-hi una mica de pa del dia abans amb aigua a fi d'estovar-lo. Aixafeu-lo amb el morter fins que quedi tot fet una pasta. D'altra banda, tritureu mecànicament el tomàquet i l'all amb oli i vinagre i un polsim de sal.

Barregeu-ho tot i torneu a triturar-ho fins que es barregi molt bé i quedi amb una textura líquida, però molt espesa.

Finalment, podeu tirar-hi per sobre ou dur esmicolat i trossets de pernil.

La manera habitual de presentar-lo és en un bol i menjar-se'l sucant bastonets de pa.

Informacions culturals

El salmorejo és un menjar germà del gaspatxo. La principal diferència és que el gaspatxo es fa amb més aigua i, per tant, queda més líquid. Tots dos són menjars típics de l'estiu. El més normal és que al migdia s'opti pel gaspatxo i si es tracta d'un sopar ens inclinem pel salmorejo, tot i que també és molt vàlid com a aperitiu al migdia.

Receptari de la V Trobada Gastronòmica Intercultural 2011

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA
Tel. 93 772 92 92 - A/e: esparreguera@cpnl.cat - Pàgina web: www.cpnl.cat

Cal pensar que la regió Vega del Guadiana és una de les majors productores de tomàquet d'Europa i fa d'aquest, un producte bàsic de la dieta extremeña.

Receptari de la V Trobada Gastronòmica Intercultural 2011

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA
Tel. 93 772 92 92 - A/e: esparreguera@cpnl.cat - Pàgina web: www.cpnl.cat