

Salmorejo andalús

Andalusia

Paquita Pérez

Ingredients

150 g d'oli d'oliva verge extra
1 kg de tomàquets ben madurs
200 g de pa (millor que sigui una mica sec)
1 all
10 g de sal
Encenalls de pernil salat
Ou dur

Preparació

Renteu els tomàquets, peleu-los, talleu-los i poseu-los en un bol gran. Tritureu-los amb la batedora. Passeu aquesta salsa pel colador. Llesqueu el pa i incorporeu-lo a la salsa de tomàquet.

Peleu l'all i traieu-ne l'ull perquè sigui més fàcil de pair. Afegiu-lo a la salsa anterior i poseu-hi també l'oli i la sal.

Bateu-ho tot bé i rectifiqueu-ho de sal i pebre si cal.

Poseu-ho tot en un bol i deixeu-ho refredar a la nevera. Presenteu-ho amb encenalls de pernil o ou dur picat.

