

Salmorejo

Andalusia

María López

Ingredients

200 g de pa
250 g d'oli d'oliva verge extra
500 g de tomàquet madur
1 all, 1 pebrot petit verd
25 ml de vinagre
2 ous durs, 2 llaunes de tonyina
100 g de pernil i sal



Preparació

En primer lloc, renteu els tomàquets i tritureu-los. Reserveu-los. Després agafeu un bol i poseu-hi una mica de sal, l'all i el pebrot verd. Bateu-ho fins que quedi com si fos crema. Estoveu el pa amb aigua i escorreu-lo. Tot seguit, poseu-lo al bol amb l'oli i el tomàquet. Quan estigui tot posat al bol, tritureu-ho tot junt fins que quedi homogeni i cremós.

Poseu aigua a bullir i coeu-hi els ous. Un cop cuits, refredeu els ous durs i talleu-los a daus. Talleu el pernil ben menut i reserveu-lo. Obriu les llaunes i escorreu bé la tonyina.

Agafeu el bol i aboqueu-hi els daus d'ou, el pernil i la tonyina. Amaniu-ho amb una mica d'oli i vinagre i ja estarà llest per a menjar. Se serveix en petits bols. Es menja amb cullera i amb trossets de pa.

Informacions culturals

El salmorejo és una crema freda feta a base de tomàquet, cosa que el converteix en un plat molt fresc i lleuger. És originari de la província de Còrdova (Andalusia). No s'ha de confondre amb el gaspatxo, ja que no comparteixen ni els ingredients, ni la textura ni el gust. És un plat que feien els pagesos i que darrerament s'ha prestigiats i s'ha posat molt de moda.

Consorci 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
<http://www.cpnl.cat>
www.twitter.com/SLCEsparreguera
www.facebook.com/slcesparreguera
<http://blogs.cpnl.cat/receptaris>
A/e: esparreguera@cpnl.cat
www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller
www.twitter.com/jovesillengua
<https://instagram.com/slcesparreguera>
<http://blogs.cpnl.cat/esparreguera>