



SALMOREJO



Ingredientes (para 8 personas)

- ✓ 3 kg de tomates rojos
- ✓ Medio pimiento rojo
- ✓ 2/3 dientes de ajo
- ✓ 750 gramos de Aceite de Oliva Suave La Masía
- ✓ 150 gramos de vinagre
- ✓ 20 gramos de sal
- ✓ Media barra de pan
- ✓ Aceite de Oliva Virgen Extra Excelencia (utilizar en plato final)

Preparación

- Paso 1** Lo primero es lavar bien todas las verduras. Le quitamos el corazón a los tomates y limpiamos bien el pimientos y los ajos. Luego los troceamos.
- Paso 2** A continuación Introducimos todos los ingredientes en un bol grande y lo batimos muy bien con la batidora.
- Paso 3** Una vez hecho esto, para mejorar la textura del plato, volvemos a pasar todo el preparado por un pasapuré o chino hasta obtener la textura perfecta para el salmorejo. Listo para adornar y servir.

Nota Añadir sobre el plato final una cucharadita de Aceite de Oliva Virgen Extra Excelencia La Masía.

Se puede aderezar el plato con huevo duro y taquitos de jamón serrano a la hora de servir en la mesa.

