



Salmorejo: Un tesoro de la Dieta Mediterránea

Ingredientes:

1 Kg de tomates rojos maduros

1 Pan (preferiblemente de hogaza)

150 ml de Aceite de Oliva Virgen Extra

1 Diente de ajo

Sal (al gusto)

Nuestra receta:

1. Lava, corta y tritura los tomates, hasta alcanzar una textura cremosa
2. Mezcla en un bol el pan y los tomates triturados, dejando que se impregne.
3. Añade el diente de ajo y vuelve a triturar los ingredientes.
4. Incorpora el AOVE y tritura nuevamente hasta alcanzar una textura uniforme, sin grumos y anaranjada.
5. Puedes acompañarlo de pequeñas virutas o taquitos de jamón, queso o ingredientes vegetales, para aportarle contrastes y frescura.