

Extremadura

Temps




40'

Racions



4

Al·lèrgens:

 Cereals
amb gluten

 Ous

Cojondongo

Ingredients

- 4 tomàquets
- 1 pebrot vermell
- 1 pebrot verd
- 2 ous
- 60-70 g de molla de pa
- 150 g de pa del dia anterior
- 2 alls
- 500 ml d'aigua filtrada
- 5 cullerades soperes d'oli d'oliva verge extra
- 25 ml de vinagre de poma

El "Cojondongo del gañan" és una recepta típica extremenya amb els seus orígens a la cuina àrab

És reconegut com l'antecessor del gaspatxo, ja que comparteixen gairebé els mateixos ingredients, només que al contrari del gaspatxo, no es trituren per convertir-los en una sopa freda.

Elaboració

1. Netejar, pelar i trossejar les hortalisses i els tomàquets pelats a daus mitjans. Tallar els alls per la meitat i eliminar-ne el germen.
2. Coure els ous en aigua bullent amb una mica de sal, uns 10 minuts i deixar refredar.
3. Remullar la molla de pa en aigua uns segons i escórrer. Aixafar els alls juntament amb la molla de pa. Lligar la picada amb oli d'oliva verge extra.
4. Diluir 500 ml d'aigua amb vinagre i sal i barrejar-ho amb la picada de pa, oli i all. Reservar l'amaniment “cojondongo” fins al final.
5. Posar en una safata el pa dur a trossos tipus pessics i les hortalisses trossejades. Barrejar.
6. Afegir per sobre l'ou cuit a quarts i regar tot el conjunt amb el “cojondongo” (condiment) just abans de servir.

És una recepta d'aprofitament de l'abundància de l'horta d'estiu i també de les sobres de pa dur. En algunes versions de la recepta de “cojondongo” també s'afegeix cogombre.