

## Estremadura

Tempo



40'

Racións



4

Alérxenos

Cereais  
con glute

Ovos

# Cojondongo

## Ingredientes

- 1 pemento vermello
- 1 pemento verde
- 4 tomates
- 2 dentes de allo
- 2 ovos
- Sal
- 60 ou 70 g de miga de pan
- 5 culleradas sopeiras de aceite de oliva virxe extra
- 25 ml de vinagre de mazá
- 500 ml de auga
- 150 g de pan do día anterior

*O cojondongo, ou «cojondongo do gañán», constitúe un prato típico extremeño cuxa orixe está na cociña árabe*

Considérase o antecesor do gaspacho, dado que comparten case todos os ingredientes. A diferenza máis notable entre un prato e outro é que o cojondongo non leva os ingredientes todos triturados, que non se trata dunha sopa fría.

## Elaboración

1. Preparamos as hortalizas: limpamos e cortamos en anacos os pementos, pelamos e cortamos en dados medianos os tomates, e pelamos, cortamos á metade e retirámoslles o xermolo aos allos.
2. Cocemos os ovos en auga a ferver cun chisco de sal durante uns 10 minutos e deixamos que arrefezan.
3. Remollamos a miga en auga durante uns segundos, escorrémola e, a continuación, machucámola xunto cos allos. Ligamos esa mestura co aceite de oliva virxe extra.
4. Diluímos un pouco sal mais o vinagre de mazá nos 500 ml de auga e mesturámolo co machucado anterior. Reservamos o aderezo resultante, igualmente chamado «cojondongo».
5. Colocamos nunha fonte o pan reseso, en cachiños pequenos; o pemento e o tomate e mesturámolos tamén.
6. Cortamos en cuartos os ovos cocidos, engadímolos por riba e, xusto antes de servirmos o prato, regamos co aderezo todo o conxunto.

! De acordo con outras versións da súa receita, engádeselle, ademais, cogombro.