

Extremadura

Tiempo



40'

Raciones



4

Alérgenos



Cereales
con gluten



Huevos

Cojondongo

Ingredientes

- 4 tomates
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 2 huevos
- 60-70 g de miga de pan
- 150 g de pan del día anterior
- 2 dientes de ajo
- 500 ml de agua filtrada
- 5 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra
- 25 ml de vinagre de manzana

El cojondongo del gañán es una receta típica extremeña con sus orígenes en la cocina árabe

Es reconocido como el antecesor del gazpacho, ya que comparten casi los mismos ingredientes, solo que al contrario del gazpacho, no se trituran para convertirlos en una sopa fría.

Elaboración

1. Limpiar, pelar y trocear las hortalizas y los tomates pelados en dados medianos. Cortar los ajos por la mitad y eliminar el germen.
2. Cocer los huevos en agua hirviendo con una pizca de sal, unos 10 minutos y dejar enfriar.
3. Remojar la miga de pan en agua unos segundos y escurrir. Majar los ajos junto con la miga de pan. Ligar el majado con aceite de oliva virgen extra.
4. Diluir 500 ml de agua con vinagre y sal y mezclar con el majado de pan, aceite y ajo. Reservar el aliño (cojondongo) hasta el final.
5. Poner en una fuente el pan duro en trozos tipo pellizcos y las hortalizas troceadas. Mezclar.
6. Añadir por encima el huevo cocido en cuartos y regar todo el conjunto con el cojondongo (aliño) justo antes de servir.

Es una receta de aprovechamiento de la abundancia de la huerta de verano y también de las sobras de pan duro. En algunas versiones de la receta de cojondongo también se añade pepino.