

Andalucía

Denbora



15'

Jalkitzen





2h

Errazioak





6

Alergenoak

-  Zereal
glutendunak
-  Arrautzak

Aukerak

-  Glutenik gabe
-  Beganoa

Kordobako salmorejoa

Osagaiak

Kilo bat tomate
200 g ogi-mami
Baratxuri-ale bat
100 g urdaiazpiko iberiko
2 arrautza
Oliba-olio birjina estra
Gatza

Salmorejo esaten zaion errezeta asko dago, baina oso ezberdinak dira, non prestatzen diren.

Tomate-, ogi- eta baratxuri-krema hotz oliba-olioz onduari Kordobako salmorejoa esaten zaio, bere jatorria aipatuta: Andaluziako Kordoba.

Salmorejoa Andaluziako hasierako plater tipikoa da, baita Espainia osokoa ere, bero handia egiten duenean

Prestatzeko modua

1. Egosi arrautzak uretan, gatz pixka batekin, irakiten hasten denetik aurrera 10 minutuz. Freskatu eta gorde geroko.
2. Garbitu tomateak, moztu eta jarri irabiagailu-ontzian. Xehatu ondo eta pasatu sare-iragazki fin batetik, azala eta haziak tomate-puretik kentzeko.
3. Zatitu ogi-mamia eta sartu irabiagailu-ontzian tomate-purearekin batera. Erantsi baratxuri-alea txikituta, nahi beste gatz eta 100 ml olio.
4. Xehatu dena ondo, krema homogenea lortu arte. Hoztu hozkailuan bi orduz, gutxienez.
5. Prestatu hornigaia: zuritu arrautzak eta zatitu dadotan. Moztu urdaiazpiko iberikoa takotxotan.
6. Zerbitzatu salmorejoa fresko gainean oliba-olio birjina estraz onduriko hornigaia jarrita.

Gazpatxoarekin alderatuta, Kordobako salmorejoa lodiagoa da, eta ez zaio ozpinik edo luzokerrik eransten.

Aukerak

Glutenik gabea egiteko, glutenik gabeko ogia erabil daiteke. Hornigaia beganoa izan daiteke, luzoker fresko dadotxoak, haziak, fruitu lehorrak, barazki gordin xehatuak eta abarrak erabiliz gero.