

Andalucía

Tiempo



15'

Reposo





2h

Raciones





6

Alérgenos

-  Cereales con gluten
-  Huevos

Alternativas

-  Sin gluten
-  Vegana

Salmorejo cordobés

Ingredientes

- 1 kg de tomates
- 200 g de miga de pan
- 1 diente de ajo
- 100 g de jamón ibérico
- 2 huevos
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal

Hay muchas recetas que se denominan como “salmorejo”, muy diferentes unas de las otras, dependiendo de la zona donde se elaboran. A la crema fría de tomate, pan y ajo con aceite de oliva se conoce como Salmorejo Cordobés, haciendo alusión al lugar de su origen, Córdoba en Andalucía.

El salmorejo es un entrante muy típico de toda Andalucía y en toda España en verano cuando hace mucho calor

Elaboración

1. Cocer los huevos en una cazuela con agua y una pizca de sal durante 10 minutos, a partir del momento en que empiece a hervir el agua. Refrescar y reservarlos.
2. Lavar los tomates, cortarlos y colocarlos en el vaso de la batidora. Triturarlos bien y pasarlos por un colador de malla fina para descartar la piel y las pepitas y quedarse en el puré de tomate.
3. Trocear la miga de pan e incorporar en el vaso de la batidora con el puré de tomate. Añadir el diente de ajo picado, sal al gusto y 100 ml de aceite.
4. Triturar todo bien hasta que quede una crema homogénea. Enfriar en la nevera mínimo un par de horas.
5. Preparar la guarnición: Pelar los huevos y picarlos en daditos. Cortar el jamón ibérico en taquitos.
6. Servir el salmorejo fresquito y colocar encima la guarnición aliñada con aceite de oliva virgen extra.

Las principales diferencias con el gazpacho es que, el salmorejo cordobés es más espeso y no se suele añadir vinagre o pepino como sucede con el gazpacho.

Alternativas

Se puede utilizar un pan sin gluten para su elaboración. La guarnición puede ser vegana usando daditos de pepino fresco, semillas, frutos secos, hortalizas crudas picadas, etc.