

Andalucía

Tempo



15'

Repouso



2h

Racións



6

Alérxenos

Cereais
con glute

Cvos

Alternativas



Sen glute



Vegana

Salmorejo
cordobés

Ingredientes

2 ovos

Sal

1 kg de tomates

200 g de miga de pan

1 dente de allo

Aceite de oliva virxe extra

100 g de xamón ibérico

Existen moitas receitas do prato, moi diferentes unhas doutras e propias de lugares distintos. A que aquí se presenta denomínase salmorejo «cordobés», precisamente, en alusión ao seu lugar de orixe.

O salmorejo é un entrante moi típico tanto de toda Andalucía coma, polo verán, cando vai moita calor, de gran parte de España

Elaboración

1. Cocemos os ovos nunha pota con auga a ferver e cun chisco de sal durante 10 minutos. Despois, refrescámoslos e reservámoslos.
2. Lavamos os tomates, cortámoslos en anacos e colocámoslos no vaso batedor. Triturámoslos ben e, logo, pasámoslos por un coadoiro de malla fina para desbotarmos as peles mais as pebidas.
3. Partimos agora en anacos a miga, picamos o allo e incorporámoslos, xunto con sal (ao gusto) e con 100 ml do aceite, ao vaso batedor onde temos o puré de tomate. Volvemos triturar ben, ata obtermos unha mestura homoxénea, e deixamos esta na neveira durante un par de horas mínimo.
4. Preparamos a gornición: pelamos os ovos cocidos e cortámoslos, ao igual que o xamón, en dadiños.
5. Servimos frío o salmorejo coa gornición, aderezada con máis aceite de oliva virxe extra, por riba.

As principais diferenzas que garda con respecto ao gaspacho son que este non é tan mesto e mais se lle adoita agregar vinagre e cogombro.

Alternativas

Para unha versión sen glute, pódese utilizar un pan que non conteña ese alérxeno. Para a vegana, a gornición pódese facer de dadiños de cogombro fresco, de sementes, de froitos secos, de hortalizas crúas picadas...