

Andalusia

Temps



15'

Repòs





2h

Racions





6

Al·lèrgens

-  Cereals amb gluten
-  Ous

Alternatives

-  Sense gluten
-  Vegana

Salmorejo cordovès

Ingredients

- 1 kg de tomàquets
- 200 g de molla de pa
- 1 gra d'all
- 100 g de pernil ibèric
- 2 ous
- Oli d'oliva verge extra
- Sal

Hi ha moltes receptes que es denominen com a “salmorejo”, molt diferents les unes de les altres, depenent de la zona on s'elaboren. A la crema freda de tomàquet, pa i all amb oli d'oliva es coneix com a “salmorejo cordovès”, fent al·lusió al lloc del seu origen, Còrdova a Andalusia.

El salmorejo és un entrant molt típic de tot Andalusia i a tota Espanya a l'estiu quan fa molta calor

Elaboració

1. Coure els ous en una cassola amb aigua i un pessic de sal durant 10 minuts, a partir del moment en què comenci a bullir l'aigua. Refrescar i reservar.
2. Rentar els tomàquets, tallar-los i col·locar-los al got de la batedora. Tritureu-los bé i passeu-los per un colador de malla fina per descartar la pell i les llavors i quedar-se el puré de tomàquet.
3. Trossegeu la molla de pa i incorporeu-la al got de la batedora amb el puré de tomàquet. Afegiu-hi el gra d'all picat, sal al gust i 100 ml d'oli.
4. Tritureu-ho tot bé fins que quedi una crema homogènia. Refredar a la nevera mínim un parell d'hores.
5. Preparar la guarnició: Pelar els ous i picar-los a dauets. Tallar el pernil ibèric a dauets.
6. Serviu el “salmorejo” fresc i col·loqueu-hi a sobre la guarnició amanida amb oli d'oliva verge extra.

Les principals diferències amb el gaspatxo és que, el salmorejo cordovès és més espès i no se sol afegir vinagre o cogombre com passa amb el gaspatxo.

Alternatives

Es pot utilitzar un pa sense gluten per elaborar-lo. La guarnició pot ser vegana usant dauets de cogombre fresc, llavors, fruits secs, hortalisses crues picades, etc.