

Salmorejo

6 personas



Tiempo: 

Preparación:
2 Mins



Tiempo de cocción:
10 Mins

Ingredientes:



- 1 kg tomates
- 2 dientes de ajo
- 8 rebanadas de pan de molde sin corteza
- Vinagre blanco
- Aceite de oliva
- Sal

Método:

Fase 1: Preparación

1. Coloca la cuchilla. 
2. Introduce en el bol los tomates troceados, los 2 dientes de ajo y la sal. Pulsa el botón de triturar  durante 2 minutos.

Método:

3. Añade las 8 rebanadas de pan de molde sin corteza y un chorrito de vinagre blanco. Pulsa de nuevo el botón de triturar.  Esta vez, durante 1 minuto.
4. Añade poco a poco la mitad del aceite de oliva por la abertura, tapa y pulsa el botón de triturar  durante unos segundos. Ahora, añade la otra mitad y repite el mismo proceso.
5. Decora con unas virutas de jamón serrano.
6. Sirve.