

Salmorejo

Descripción

De esta receta, al igual que de otras muchas, hay distintas variaciones. Estoy segura que el salmorejo que se hace en tu casa no es igual al que hago yo. Pero ahí está la riqueza de nuestra cocina. La receta de hoy me la ha pasado Ladis.



Ingredientes: (Para 8 o 10 personas).

- * 2 y 1/2 kg de tomate maduro. Yo utilizo del de bola.
- * 2 dientes de ajo medianos. Si os gusta el toque a ajo, ¡vosotros mismos.
- * Unos 25 cm de barra de pan del día anterior. Que sea mas ancha que una «baguette».
- * Aceite de oliva suave. Iremos viendo a medida que lo vayamos batiendo.
- * Chorro de vinagre a gusto(pero que no os quede muy avinagrado) y sal a gusto.

Preparación:

Ponemos el pan a remojo en agua para que se ablande. Reservamos. Lavamos los tomates y los picamos en una olla grande, junto con parte del pan sin corteza (que escurrimos bien con la mano), los ajos, una pizca de sal, un buen chorro de aceite de oliva y un chorrito de vinagre.



Trituramos todo con la batidora, cuando lo tengamos casi batido del todo, probamos de aceite, sal y vinagre, rectificamos. Si fuera necesario añadimos mas. Nos tiene que quedar una crema melosa y eso se consigue con el aceite. Si nos parece que queda suelta, añadimos mas pan y seguimos batiendo. Cuando tengamos la crema con la consistencia deseada, la pasamos por el pasapurés y la ponemos en otra olla o recipiente elegido.



Consejo: Lo suelo hacer la víspera. También podeis pelar los tomates y así os ahorraréis el paso del pasapurés. **Recodad que tiene que quedar como una crema.** Lo podéis acompañar de unos taquitos de jamón, huevo cocido picadito?!

Categoría

1. Aperitivos
2. Recetas sin horno
3. Sopas cremas salsas y purés
4. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creación

agosto 11, 2015

Autor
admin

default watermark