



SALMOREJO

1,1 kg. de tomate maduro
250 g de pimiento rojo
100 g de miga de pan de hogaza
1 pizca de ajo
1 cucharada de Lagrima de Malvasía
320 ml. de aceite de oliva virgen extra
Sal

Además,

Huevo cocido
Jamón Ibérico

Remojar el pan en agua fría durante 3 horas.

Lavar el tomate, quitarle el pedúnculo y trocearlo en trozos pequeños.

Limpia el pimiento y cortarlo también en trozos.

Triturar en un vaso americano el pan remojado y escurrido, el tomate, el pimiento rojo y el ajo.

Añadir Lagrima de Malvasía, la sal y la mitad del aceite.

Pasar toda esta mezcla por un colador fino.

Una vez colada volver la mezcla al vaso americano y agregar el resto del aceite en hilo fino para que vaya emulsionando.

Poner a punto de sal y servir acompañado de huevo duro y jamón Ibérico picado.