
Salmorejo

Publicado por Pepe - 09-07-2008 11:01:03

Salmorejo, ingredientes para 6 personas:

1 kilo de pan del día anterior.
1 vaso de aceite de oliva.
3/4 kilo de tomates maduros.
2 dientes de ajo.
1 copita de vinagre de vino.
Sal al gusto.

Sacar la miga del pan, remojarla en agua y cuando esté bien remojada, sacarla y exprimirla bien.

La forma clásica de hacerlo es en mortero o dornillo (especie de mortero de madera) y en caso de querer hacerlo así, colocar en el mortero primero la sal, luego los ajos pelados, ir majando con la maza para que los ajos se rompan bien, añadir después los tomates, cortados a tacos y seguir majando, añadir el pan y el vinagre y sin dejar de majar ir añadiendo poco a poco el aceite hasta conseguir una buena mezcla, entonces pasarlo por el pasapurés (chino).

Si por el contrario optáis por la forma más moderna, poner en el vaso de la batidora el aceite, el pan, los tomates, los ajos pelados, el vinagre y la sal. Batir durante unos minutos, hasta conseguir una mezcla homogénea. Pasar a través del pasapurés, para quitar las pieles y las pepitas del tomate.

Añadir agua muy fría hasta conseguir la textura deseada y rectificar de sal.

Servir en plato soper o en tazas de consomé. Se puede acompañar, como el gazpacho, con tropezones, lo mas típico: huevos duros cortados en daditos y taquitos de jamón.

Buenísimo, si señor, más ahora en verano.

http://bp2.blogger.com/_UzsaZLmkSm8/Rq95Q-2CpSI/AAAAAAAAAuY/aeFrDDnCDvQ/s320/salmorejo+con+tropezones.jpg

=====

Re: Salmorejo

Publicado por El calatraveño - 09-07-2008 11:51:25

Con este calor es un receta muy apropiada,tomo nota Pepe,saludos.

=====

Re: Salmorejo

Publicado por Chapulina - 09-07-2008 13:45:39

Yo le añado jamomcillo picao.

Y sopas de oreja mula de pan de cruz pa mojar...

http://torralbadecalatrava.ese2.com/images/fbfiles/images/bandera_ondeando-1958ee630aa60824a3666d36025ba708.gif

=====