

SALMOREJO CORDOVÈS

Ingredients per 2 persones:

½ kg de tomàtiques

50 ml d'oli

100 g de pa

½ all

Sal al gust

1 ou bullit

50 g de pernil salat picat



Preparació:

Talla les tomàtiques en trossos, no fa falta que les pelis ni que els hi llevis els pinyols. Tritura-les per complet i passa-les per un colador (amb això trauràs la pell i els pinyols). Afegeix-hi l'all, l'oli el pa trossejat i la sal i tritura-ho tot una altra vegada. La idea és que quedi espès, però si t'estimes més que sigui més clar hi pots afegir un poc d'aigua. Guarda-ho a la gelera fins que te l'hagis de menjar, ja saps que és molt més bo si està fresquet. Abans de servir, fica-li per damunt un poc d'ou picat i el pernil salat.

