

SALMOREJO CORDOBÉS CON VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO Y QUESO MANCHEGO



INGREDIENTES (4PERSONAS):

- 6/8 tomates grandes (más maduros que verdes)
- Menos de medio pimiento verde
- 1 o 2 ajos
- Aceite y sal al gusto
- taquitos de jamón ibérico
- queso curado manchego las terceras.

PREPARACIÓN:

- Lavar y picar los tomates con piel y todo y ponerlos en el recipiente donde se vaya a batir todo.
- picar un ajo (o dos al gusto)
- Picar menos de medio pimiento verde
- Un chorrito de aceite de oliva y sal
- Batir todo

LAS TERCERAS

- Añadimos pan según lo queramos de espeso (preferiblemente la miga) y batir
- *Truco: Para evitar tantos grumos, dejar reposar 15 minutos y volver a batir.
- *Truco2: Si al probarlo queda demasiado ácido (porque los tomates no eran lo suficiente maduros) echamos un poquito de azúcar al gusto.

Servirlo frio en un plato hondo o cuenco, y por encima le ponemos taquitos de jamón ibérico y trocitos de queso manchego.

Serve it cold in a bowl, and above we put Iberian ham and small pieces of Manchego cheese.