

Salmorejo

(vu sur Marmiton)



Ingrédients (pour 4 personnes) :

1 kg de **tomates** bien mures
200 g de mie de **pain** de la veille
1 gousse d'**ail**
125 ml d'**huile d'olive**
2 càs de **vinaigre**
sel et poivre

1 **œuf dur**

1 tranche de **jambon** « serrano »

Préparation :

- Mettre les tomates (lavées, épluchées), le pain, l'ail, l'huile, le vinaigre, sel et poivre dans le bol du blender.
- Mixer finement et conserver au frais jusqu'au service.
- Souvent, por servir, sur le dessus on émiette un œuf dur et on parsème des copeaux de jambon.
- On sert, bien frais, dans un saladier ou des bols individuels