

# « Salmorejo » de Cordoue, sans gluten.

(recette andalouse)



## Ingrédients (pour 4 personnes) :

500 g de **tomates bien mûres**

250 gde **courgette.**

1 càs de **vinaigre de cidre**

1 gousse d'**ail**

50 ml **d'huile d'olive**

**Sel**

## Préparation :

- Laver soigneusement les tomates et retirer la partie où s'attache la queue
- Eplucher la courgette
- Dans un blender , mettre tomates et courgette coupées en gros cubes.
- Ajouter les autres ingrédients et mixer longuement afin d'avoir un beau mélange un peu épais.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Contrairement au gazpacho, il ne contient pas d'eau.
- Pour le décor, du basilic, du jambon, un peu d'œuf dur...