



Salmorejo de Córdoba en Tapas

Pas faim mais pas ascète non plus, pour éviter la corrida du nettoyage, la seule solution sans vaisselle, une soupe froide espagnole. Vous pouvez aussi la servir en tapas, comme je la déguste aujourd'hui, dans cette belle ville de Cordoba en Andalousie.



Recette

A préparer 4 heures à l'avance au moins.

- 1kg de grosses tomates genre Cœur de bœuf, pelées, bien mûres et juteuses, sans les graines (faites comme en Espagne, gratter la peau au couteau dentelé)
- 25 cl d'huile d'olive vierge
- 20 cl de vinaigre de Xérès
- 3 gousses d'ail sans le germe
- 2 tranches de pain de campagne sans la croûte, mouillé avec une partie de l'huile d'olive et le sel, le Poilâne va bien.
- Poivre
- Pincée de Safran ou Gnorria en poudre
- Pincée de sucre que si les tomates sont acides.

Pas de scrupules, laissez tomber les recettes en étape, mettez tout au blender ou au robot en commençant par les tomates et ajouter les autres ingrédients. Ajuster l'assaisonnement et mettez au frais.

La consistance du Salmorejo est épaisse, aillée et tomatée, et c'est bien ce qui le différencie du Gazpacho Andalou : pas d'eau, pas de concombre, pas d'oignon, pas de cumin. Vous êtes prévenus, si c'était trop épais pour vos papilles.

Servir frais mais pas glacé non plus, pour ne pas tuer les saveurs avec :

- 3 œufs durs coupés en quartiers
- Une tranche épaisse de jambon serrano détaillée en gros dés (200g au moins) ou du pata negra
- 1 filet d'huile d'olive sur le dessus de la soupe

Si vous avez plus d'appétit, transformez la recette en plat complet en ajoutant des pommes de terre vapeur et du poulet froid.

<http://mexico.canalblog.com/archives/2008/05/15/2348155.html>