



Soupes

Salmorejo

Pour 4 personnes.

Ingrédients

- 1 kilogramme de tomate
- 2 gousses d'ail (écrasées)
- 3 tranches de pain blanc
- 1 décilitre d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin blanc
- 4 cuillères à soupe du jambon serrano (finement coupé)
- 1 œuf (cuit dur, émietté)
- crouton

Méthode de préparation

Enlevez la peau et les pépins des tomates et mettez la chair dans un mixer avec l'ail. Faites tremper le pain quelques secondes dans de l'eau. Pressez le pain à la main pour enlever l'eau et ajoutez-le aux tomates. Faites-en une purée jusqu'à l'obtention d'un mélange bien lisse.

Ajoutez alors l'huile d'olive, le vinaigre de vin et le sel. Mixez encore 10 secondes et mettez 2 heures au frigo. Répartissez le Salmorejo sur 4 assiettes et garnissez avec des croûtons, l'œuf, le jambon Serrano et quelques gouttes d'huile d'olive.

