Salmorejo Cordobés

Cocina: Española | Dificultad: Fácil | Tiempo: 15 min | Porciones: 4

Ingredientes

- 1 kg tomates maduros
- 200 g pan de telera
- 1 diente de ajo
- 100 ml aceite de oliva virgen extra
- Vinagre de Jerez
- Sal
- Jamón y huevo duro para servir

Preparacion

1. Trocear tomates y pan.
2. Triturar con ajo, sal y un chorrito de vinagre.
3. Emulsionar añadiendo aceite en hilo.
4. Refrigerar 2 horas.
5. Servir con taquitos de jamón y huevo duro picado.