

SALMOREJO CORDOBÉS CON TOMATE DANTZA

Ingredientes

- 1 Kg de tomate entero pelado Dantza **i**
- ½ ó 1 diente de ajo (al gusto)
- 200 g de pan del día anterior
- 150 ml de aceite Arbequina Dantza **i**
- 10 g de sal
- 30 g de vinagre blanco

Para decorar

- 100g de jamón serrano en dados
- 2 huevos duros troceados



Preparación

1. Medimos y reservamos en un recipiente los 150 ml de aceite Arbequina Dantza que serán utilizados posteriormente.
2. Abrimos la lata de tomate entero pelado Dantza de 1Kg.
3. En un recipiente apto para batir colocamos el diente de ajo pelado, el tomate y la sal. Trituramos durante 30 segundos a velocidad media hasta que los ingredientes presenten una textura homogénea.
4. A continuación, añadimos el pan troceado y el vinagre y volvemos a triturar primero a velocidad media hasta que el pan se haya reducido (unos 30 segundos) y después a velocidad máxima durante aproximadamente 2 minutos para que se triture por completo.
5. Una vez triturado, reducimos la velocidad de la batidora a la mitad y continuamos batiendo mientras incorporamos poco a poco los 150 ml de aceite Arbequina Dantza que habíamos reservado durante aproximadamente un minuto hasta que quede con la textura deseada.
6. Troceamos el jamón y los huevos duros y emplatamos sirviendo un fondo de salmorejo en un plato y colocando el huevo y el jamón troceado encima.

TRUCO: ¡Sirvelo muy frío para notar todo su sabor!