



SALMOREJO

Recette de Marta

Ingrédients

- Pain dur
- 6 tomates rouges
- 1 ail
- 1 verre d'huile d'olive
- œuf et jambon pour décorer
- croutons

Préparation

- Mettre le pain dur dans un récipient avec de l'eau jusqu'à ce que le pain soit mou
- Bien égoutter le pain puis le poser dans le deuxième récipient.
- Couper les tomates en morceaux ainsi que l'ail
- Mixer le pain, les tomates, l'ail ainsi qu'un verre d'huile d'olive jusqu'à obtenir un ensemble homogène.
- Ajouter quelques morceaux d'œuf dur et du jambon pour décorer

Ustensiles

- 2 bols
- couteaux
- mixeur