



”Pan con Tomate”

Pain à la tomate, de Sagra

*Recette de l’ail tomate de Campo de Criptana,
ville proche de Pedro Muñoz*

Ingédients

- 4 tomates bien mures,
- 4 dents d’ail,
- 1 petit piment rouge,
- Des tranches de pain grillé
- Sel
- Huile d’olive extra vierge

- Options :
 - Du vinaigre,
 - Du citron,
 - Du jambon serrano

Préparation

- Cuire les tomates avec l’ail et le piment,
- Une fois la préparation cuite, bien mélanger et écraser les aliments,
- Passer la préparation au presse purée ou au mixeur afin d’éliminer les pépins et la peau des tomates et du piment,
- Servir dans un plat, assaisonner à votre goût : sel et un filet d’huile d’olive,

- A déguster sur une tranche de pain grillé, préalablement couvert d’un filet d’huile d’olive,
- A Campo de Criptana certains ajoutent un peu de vinaigre ou du citron,
- D’autres ajoutent du jambon serrano, ce que nous vous recommandons !

