



## La receta del salmorejo

### Ingredientes

- 1 kilo de tomates
- 1 diente de ajo
- 150 ml de aceite de oliva virgen extra
- 200 g de pan
- Sal al gusto
- Para la guarnición: jamón, queso, huevo duro

### Receta

1. Corta **los tomates** y échalos en el vaso de la **batidora** (o en una **olla** y **triturar** con una batidora de brazo). Después, pasa **el puré de tomate** por **un colador** fino.
2. No es necesario **pelar** ni **quitar las pepitas**, porque utilizamos después el colador.
3. En un bol, coloca el pan y cúbrelo con el puré. Deja reposar **10 minutos**.
4. Añade **el ajo**. Tritura bien con la batidora hasta obtener **una crema espesa de pan y tomate**. Es posible variar la proporción de pan.
5. A continuación, incorpora el aceite de oliva virgen extra.
6. Tras echar el aceite, mezcla de nuevo con el robot de cocina o la batidora.
7. Pon un poco de guarnición (jamón, huevo duro y trozos de queso).

Voici une photo avec les différentes étapes !



### Vocabulario

- el ajo : l'ail
- el tomate : la tomate
- triturar : écraser
- el aceite : l'huile
- el pan : le pain
- la sal : le sel
- mezclar : mélanger
- el colador : la passoire, le tamis
- la guarnición : la garniture
- quitar : enlever