

# ¿A qué saben las nubes?

## SALMOREJO

Ingredientes:

4 tomates grandes maduros y “que sepan a tomate” o bien 8 pequeños  
2 dientes de ajo  
sal  
100 gr de miga de pan (si es de molletes, tanto mejor)  
agua  
1/4 litro de aceite de oliva virgen extra  
3 cucharadas soperas de vinagre de Jerez  
2 huevos duros  
jamón ibérico cortado en tiritas finas (al gusto)

Podemos hacer el salmorejo con la batidora, o bien en la thermomix si se dispone de ella.

- 1.- Lavamos bien los tomates y los trituramos junto con la sal y los dientes de ajo, hasta conseguir un puré fino. Colamos bien, para evitar cualquier resto de piel.
- 2.- Empapamos la miga de pan con agua, y la escurrimos bien con las manos. Lo añadimos al puré de tomates y seguimos triturando con la batidora o thermomix. Añadimos el aceite de oliva en un chorro fino y poco a poco, sin parar la batidora o thermomix, exactamente igual que como haríamos en la realización de una mayonesa.
- 3.- Añadimos el vinagre y mezclamos con una cuchara. Debe quedar una especie de puré espeso, untuoso y con cuerpo, pero eso sí, “esponjoso”-
- 4.- Lo vertemos en un recipiente y guardamos en el frigorífico hasta que esté bien frío. Antes de servir, decoramos con huevo duro picado y tiritas finas de jamón. Podemos comerlo a cucharadas o sobre un buen pan.