

Salmorejo

Ingredientes

- 150 g aceite de oliva virgen extra
- 4 huevos duros (para adornar)
- 100 g jamón ibérico (para adornar)
- 1 - 2 diente de ajo
- 1000 g tomates maduros , y rojos
- 1 cucharadita sal
- 150 gr de miga de pan blanco (del día anterior)
- 30 g vinagre



Preparación

1. Coloque una jarra sobre la tapa del Thermomix, pulse la función balanza y pese el aceite. Reserve.
2. Ponga en el vaso los huevos duros y trocéelos durante **2 seg/ vel 4**. Retire del vaso y reserve.
3. A continuación, ponga el jamón en el vaso y pique **Turbo 0.5 seg x 4**. Compruebe el tamaño y, si lo desea más picado, déle 3 ó 4 golpes más. El tiempo dependerá de la dureza del jamón. Retire del vaso y reserve.
4. Sin lavar el vaso, ponga los dientes de ajo, el tomate y la sal. Programe **30 seg/ vel 5**.
5. Añada el pan y el vinagre y triture **30 seg/ vel 5** y a continuación **2 min/ vel 10**. El tiempo dependerá de la calidad de los tomates.
6. Con la espátula baje los ingredientes hacia el fondo del vaso. Mezcle **1 min/vel 5** y, con la máquina en marcha, vierta poco a poco el aceite sobre la tapa alrededor del cubilete, hasta que termine de incorporarlo. Vierta el salmorejo en una fuente y reserve en el frigorífico.
7. Unos minutos antes de servir, adorne la superficie con el jamón serrano y los huevos picados. Sírvalo muy frío.

Tiempo: 10 minutos