



Hiszpańskie delikacje

Salmorejo czyli chłodnik z hiszpańskiej Kordowy

Potrzebne składniki (dla 4 osób):

- 1 kg dojrzałych pomidorów
- 200 g chleba
- **250 ml oliwy z oliwek extra virgin 100% – polecamy oliwę PICUAL**
- 1 ząbek czosnku
- 1 mała łyżeczka soli

Dodatki:

- 2 drobno pokrojone jajka na twardo
- 4 plasterki szynki serrano

Przygotowanie:

1. Nasącz chleb wodą a następnie umieść w sitku aby wyeliminować nadmiar wody. Odstaw na bok.
2. Dokładnie umyj pomidory i ściągnij skórkę. W zależności od upodobań możesz usunąć pestki.
3. Włóż pomidory razem z chlebem do miski i odstaw na 10 minut.
4. Przełóż zawartość miski do miksera. Dodaj oliwę z oliwek extra virgin 100%, czosnek i sól. Dokładnie zmiksuj a następnie skosztuj – być może będzie trzeba dodać odrobinę soli więcej.
5. Ugotuj jajko na twardo, poczekaj aż ostygnie a następnie drobno pokrój. Drobno pokrój szynkę serrano.
6. Przelej salmorejo na talerze, dodaj jajko oraz szynkę serrano.

Życzymy smacznego!