

Por: Miguel Ángel Mateos



Cook'in Big

Salmorejo Con Ajo morado



DIFICULTAD
BAJA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
4

Ingredientes

- 2 dientes de ajo morado Big Garlic
- 750 gr de tomate maduro
- 125 ml de aceite extra de oliva
- 250 gr de pan duro
- 15 gr de vinagre de Jerez
- Sal (cantidad al gusto)
- 1 huevo cocido
- Cebollino picado
- Picatostes (dados de pan)

Paso a Paso



1. Pelamos los dientes de ajo (y retiramos el germen del centro del diente).
2. Pelamos los tomates y los troceamos.
3. Colocamos en un vaso de batidora, los tomates troceados, los dientes de ajo, una pizca de sal, el pan troceado y el vinagre. Trituramos bien, hasta que sea una crema homogénea, sin grumos.
4. Añadimos a chorro fino el aceite para que se vaya ligando la crema.
5. Salteamos en una sartén con un poco de aceite de oliva, los dados de pan, hasta que estén crujientes y dorados y reservamos para emplatar.

TERMINADO DEL PLATO:

6. En un plato pequeño o un bol, colocamos una buena base de nuestro Salmorejo, y en la superficie del mismo colocamos unos pocos dados de pan tostados, un poco de huevo rallado y una pizca de cebollino picado junto a unas gotas de aceite extra de oliva.



CONSEJOS DEL CHEF:

- El Salmorejo va a coger más sabor de un día para otro.
- Es una sopa que, bien fría, entra de maravilla para los días calurosos del verano.
- Los ingredientes son muy importantes en esta elaboración y nos van a marcar la diferencia. Utilizaremos el mejor aceite, el mejor vinagre, los tomates maduros y ricos y por supuesto los mejores ajos.