

ressò mont-rogenç

Les cuinetes de la nena

per Clara Martí



Salmorejo

Ja ha arribat l'estiu!, i amb ell la calor, la piscineta i les poques ganes de cuinar; l'estofat de favetes i l'escudella barrejada ja no venen tant de gust com al febrer. El salmorejo és ideal per aquesta època de l'any.



Ingredients:

- 1 kg de tomàquets madurs
- 1 barra de pa tipus baguette, si pot ser de fa uns dies
- 2 alls
- 13 culleres soperes d'oli d'oliva
- 5 culleres soperes de vinagre de Jerez
- Pernil salat tallat a tires
- 6 Ous dur tallat a daus

Instruccions



Per començar, triturem els tomàquets amb els alls fins que quedi líquid.



A continuació, ho colem amb un xino, sinó teniu un xino com jo feu servir un colador i una cullera per anar remenant per tal de treure les pells.



Posem en un bol el tomàquet colat i el pa i el deixem reposar 10 minuts.



A continuació, afegim l'oli i el vinagre i triturem durant uns 7 minuts o fins aconseguir que tots els ingredients estiguin integrats i tingui una textura de puré.



Ho deixem refredar a la nevera unes 6 hores i ho servim amb el pernil i l'ou dur.

www.lescuinetesdelanena.cat