

SALMOREJO A MI MANERA

Ingredientes

1 kilo de tomates maduros
150 gramos de pan remojado
75 ml de aceite
30 ml de vinagre
1 diente de ajo
5 gramos de sal

Preparación

Trituramos los tomates con el ajo y la sal hasta que estén hechos un puré de la textura que nos guste. A continuación de echamos el pan remojado y el vinagre y volvemos a triturar. Cuando tiene la textura que nos gusta lo mezclamos a velocidad mas lenta mientras le vamos echando el aceite poco a poco para que emulsione y quede casi como una mayonesa liquida. (Yo lo hago todo en la Thermomix, pero cuando no la tengo lo hago con una batidora de vaso y queda igual).

Meter en la nevera y dejar enfriar.

A la hora de servir yo le suelo poner unas gotas de aceite de oliva virgen extra, jamón y huevo cocido picados.