

SALMOREJO

1/2 kg. de tomàquets
750 g. de molla de pa
2 dents d'all
200 ml. d'oli d'oliva verge extra cordovès
3 cullerades de vinagre de xerès
2 ous durs
Pernil serrà
Sal

Remullar en aigua freda la molla de pa.

Fer un tall als tomàquets, en forma de creu. Escaldar-los i pelar-los. Deixar-los refredar.

Escórrer bé la molla de pa per a que deixi anar tota l'aigua.

Triturar la molla i els tomàquets, junt amb els dents d'all pelats, la sal, l'oli i el vinagre. Aconseguir una barreja homogènia. Tapar amb paper film i conservar en el frigorífic.

En uns bols posar el salmorejo fins a la meitat i damunt posar-hi ou dur i pernil molt picadet.

Servir-ho fred.