LanCook Salmorejo

refrescante y nutritivo

Promoción del aprendizaje de lenguas europeas, la mobilidad y la colaboración, ¡mediante la cocina y la tecnología!

Lifelong Learning

UAB
Universitat Autònoma de Barcelona

El salmorejo es una sopa fría típica de Andalucía, del sur de España. Se toma especialmente en verano, como el gazpacho, la porra antequerana o la mazamorra cordobesa. Aunque el origen del plato es incierto, puede que provenga de la costumbre popular entre pastores y campesinos de mojar el pan seco y comerlo con ajo y aceite para aprovecharlo. A la base líquida se le añadían otros ingredientes y así no se desperdiciaba la comida. Es por ello que cuenta con múltiples variantes.

#lancook @speakingkitchen https://www.facebook.com/LanCookBarcelona

www.europeandigitalkitchen.com

Salmorejo

Ingredientes: 1 kg de tomates maduros, aceite, ajo, 2 huevos, jamón, sal y pan duro.

1. Ponemos 2 huevos a hervir en un cazo pequeño, con agua y sal abundantes.
2. Cuando el agua hierva, bajamos el fuego y dejamos hervir unos 15 minutos.
3. Quitamos el pedúnculo de 1 kg de tomates.
4. Cortamos cada tomate en cuatro partes y los ponemos en un bol.
5. Usamos la batidora eléctrica para triturar los tomates hasta obtener una crema.
6. Usando un colador y una cuchara, trasladamos la crema del bol a un cazo grande.
7. Levantamos ligeramente el colador y, con una cuchara, removemos la crema para terminar de colarla e ir separando las pepitas y los trozos de piel del tomate.
8. Pelamos 2 dientes de ajo, los cortamos a trozos muy pequeños y los añadimos a la crema de tomate.
9. Usamos el rallador para rallar el pan por encima del tomate, en el cazo grande. (También podemos mojar el pan con agua en lugar de rallarlo, para añadirlo al tomate.)
10. Dejamos reposar la crema de tomate y, mientras, paramos el fuego de los huevos que hierven.
11. Vaciamos el agua del cazo pequeño y lo llenamos de agua fría del grifo para que los huevos se enfríen.
12. Cuando los huevos ya no quemen, los pelamos con las manos para quitarles la cáscara , esperamos a que enfríen del todo y los guardamos en la nevera.
13. Añadimos 200 ml de aceite a la crema de tomate.
14. Trasladamos la crema del cazo grande a un bol, y añadimos una pizca de sal.
15. Con una batidora, trituramos todos los ingredientes del bol hasta obtener una crema homogénea.
16. Ponemos la crema de tomate en la nevera un mínimo de 30 minutos.
17. Repartimos la crema fría en platos hondos para servir.
18. Cortamos los huevos duros y un par de lonjas de jamón serrano a trozos pequeños, los esparcimos por encima de cada plato y ya está listo. ¡Buen provecho!