



SALMOREJO DE CIRUELA ROJA



10 min



4 personas



Vegano

Ingredientes

- 4 **tomates maduros**
- 4 **ciruelas rojas**
- 1 **diente de ajo**
- 100 gr de **pan de hogaza seco**
- 75 ml de **aceite de oliva virgen extra**
- **Sal marina**

Preparación

1. **Lavamos los tomates y las ciruelas.** Cortamos en trozos, desechando los huesos de las ciruelas. Colocamos ambos, junto con el diente de ajo pelado, en el vaso de un robot de cocina (también se puede usar una batidora de brazo) y trituramos a velocidad alta durante unos segundos o hasta obtener una especie de zumo.
2. **Troceamos el pan duro** y lo agregamos a la mezcla anterior, para que se hidrate más rápidamente. Sazonamos al gusto y trituramos de nuevo hasta que esté todo bien integrado. Terminamos el salmorejo programando el robot a máxima potencia durante cinco minutos, dejando caer el aceite de oliva en hilo fino, por el bocal de la tapa del robot. Así emulsiona y queda cremoso.
3. **Dejar el salmorejo en la nevera un par de horas** antes de servir. Bien fresquito y con una guarnición de huevo duro y/o tacos de buen jamón y unos gajos de ciruela marcado en la plancha es como más se disfruta.

FUENTE: [HTTPS://WWW.JUSTSPICES.ES/](https://www.justspices.es/)

COOPERATIVA AGROECOLÓGICA DE GRANADA

