

# Salmorejo casero al estilo andaluz

con crujiente de jamón serrano y picatostes

Rápido

14



Tomate



Lonchas de jamón serrano



Pimiento



Pan de chapata



Vinagre balsámico



Chalota

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, ajo, agua.

Cocinando: 20 mins  
Listo en: 25 mins



El salmorejo es uno de los platos más conocidos de la gastronomía del sur de España y una de sus principales características y diferencias con el gazpacho es el uso de pan en la propia sopa y no solo como acompañamiento. Escoge esta receta y aprende a preparar este fresco plato para que puedas disfrutarlo en días calurosos invirtiendo solo 25 minutos.

## Antes de empezar

Planifica qué receta cocinarás primero según la caducidad de sus ingredientes y limpia las frutas y verduras. ¡No olvides lavarte las manos!

## Utensilios necesarios:

Bandeja de horno con papel de horno, colador, túrmix, cucharón, bol grande, jarra medidora, pinzas.

## Ingredientes

	2P	4P
Tomate	4 unidades	8 unidades
Lonchas de jamón serrano*	80 gramos	160 gramos
Pimiento	1 unidad	2 unidades
Pan de chapata <b>13)</b>	2 unidades	4 unidades
Vinagre balsámico <b>14)</b>	1½ sobre	3 sobres
Chalota*	1 unidad	2 unidades
Ajo	½ unidad	1 unidad
Agua	150 ml	300 ml

\*Conservar en la nevera

## Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	444 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2247/537	506/121
Grasas (g)	34,8	7,8
de las cuales saturadas (g)	6,1	1,4
Carbohidratos (g)	56,6	12,7
de los cuales azúcares (g)	12,6	2,8
Proteínas (g)	22,7	5,1
Sal (g)	3,1	0,7

## Allergens

**13)** Cereales que contienen gluten **14)** Sulfitos.

Para más información de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en el envase de cada ingrediente.

¡Recíclame!



## Prepara los ingredientes

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 200°C. Corta los **tomates** por la mitad y, luego, en trozos grandes. Pela y corta la **chalota** en trozos grandes. Corta el **pimiento** por la mitad y quítale las semillas. Luego, córtalo en cuadrados de 2-3 cm. Pela el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). En un bol grande, añade los **tomates**, el **pimiento**, el **ajo** y la **chalota**.



## Hornea los picatostes y el jamón

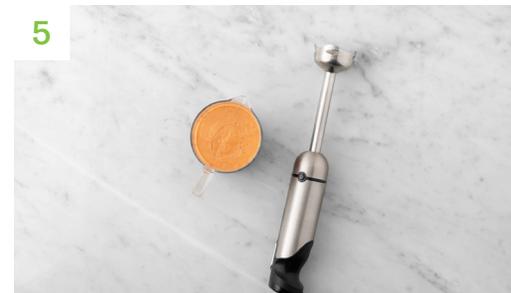
En la otra parte de la bandeja, agrega las lonchas de **jamón serrano**. Hornea a media altura durante 7-8 min, hasta que los **picatostes** estén dorados y el **jamón** esté crujiente. A mitad de cocción, voltear las lonchas de **jamón** con unas pinzas.



## Mezcla el pan y las verduras

Corta la mitad del **pan de chapata** en trozos de 2-3 cm y añádelo al bol con las **verduras**. Añade el **vinagre balsámico** (ver cantidad en ingredientes), un chorrito generoso de **aceite** y un poco de **sal**. Mezcla bien para que el **pan** se impregne del **aceite** y todos los jugos.

**CONSEJO:** El aceite debe ser suficiente como para aderezar el pan y las verduras.



## Tritura el salmorejo

Agrega la mitad de la **mezcla de verduras y pan** en una jarra medidora grande junto al **agua** (ver cantidad en ingredientes). Tritura con un túrmix hasta que quede líquido y homogéneo. Luego, agrega el resto de la **mezcla** y tritura de nuevo. Añade un chorrito generoso de **aceite** y **sal**.

**CONSEJO:** Puedes agregar más agua si prefieres el salmorejo menos espeso.



## Prepara los picatostes

Corta el **pan de chapata** restante en dados de 1 cm y colócalos en una mitad de una bandeja de horno con papel de horno. Añade un chorrito de **aceite**, **salpimienta** y remueve para que queden bien aderezados.



## Cuela y emplata

Con ayuda de un colador fino, cuela el **salmorejo** mientras presionas con un cucharón, de forma que se deseché lo mínimo posible. Sirve el **salmorejo** en platos y agrega encima **picatostes** al gusto y **jamón crujiente** troceado. Acaba el plato con un chorrito de **aceite de oliva**.

**CONSEJO:** Si tienes tiempo, deja reposar el salmorejo en la nevera, ¡suele servirse frío!

¡Que aproveche!

¡Ponle nota, chef!  
Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

