

**Libreta:** Sopas y Cremas  
**Creado:** 26/03/2018 21:27  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/salmorejo--al-estilo-peri.html>

---

## **Salmorejo al estilo Peri**

### **INGREDIENTES**

- 1 kilo de tomates rojos y maduros
- 100 grs. de pepino
- 2 dientes de ajo
- 60 grs. de pan
- 200 Cl. de aceite
- 100 Cl. de vinagre
- 15 grs. de sal gorda
- Agua

### **PREPARACIÓN**

Se pelan las verduras y se limpian los pimientos.

Se trocean éstas y el pan. Se le añade el aceite de oliva y el agua, dejando macerar durante una hora.

Después se tritura, añadiendo el vinagre y la sal. Se pasa por el pasapurés.

Hay que dejarlo enfriar en el frigorífico durante dos horas.

### **Acompañamiento:**

- Puede escogerse entre huevo duro picadito, lomos de melva, virutas de jamón, bacalao desalado en tiras, pepino, tomate, pimiento, etc...