

SALMOREJO CORDOBÉS

INGREDIENTES:

- 100 g de Miga de Pan.
- 1 Kg. de Tomates maduros.
- 2 medidas de Aceite.
- 1 ó 2 dientes de Ajo.
- 1/4 de medida de Vinagre de vino.
- Sal.
- Acompañamiento:
- 2 Huevos duros.
- 2 Cortadas de Jamón Serrano.

PREPARACIÓN

Pon en el vaso del *Iber Gourmet* el ajo y los tomates y programa 2 minutos pasando por todas las velocidades hasta llegar a la máxima.

Transcurrido el tiempo añade la miga de pan, el vinagre, el aceite y la sal, programa 1 minuto mas pasando por todas las velocidades hasta llegar a la máxima. Vierte en un recipiente y enfría en la nevera.

Lava el vaso del *Iber Gourmet* e introduce los huevos duros, programa a velocidad 1 y aprieta el botón de impulso una vez y vuelve a apretar para su desconexión. Reserva en un recipiente.

Realiza la misma operación con el jamón serrano.

Sirve frío y adorna la superficie con el huevo y el jamón.