



SALMOREJO

INGREDIENTES

1 quilo de tomates maduros

200 gramos de miga de pan

150 ml de aceite de oliva

vinagre de jerez

un diente de ajo

sal

huevo duro

jamón serrano / ibérico

1 kg ripe tomatoes

200 gr centre of the bread

100 ml olive oil

sherry vinegar

a garlic clove

salt

hard-boiled egg

serrano / iberico ham

PREPARACIÓN

1. Escaldar, pelar y triturar los tomates, y quitarle las semillas.
2. Añadir la miga de pan, el aceite, el vinagre (al gusto), el diente de ajo y una pizca de sal, y triturar de nuevo.
3. Dejar enfriar en la nevera (hasta que se enfríe completamente).
4. Servirlo muy frío, con trocitos de huevo duro y jamón serrano o ibérico.

Useful vocabulary...

cuenco *bowl*

olla *pot*

colador *strainer*

batidora *blender*

cuchillo *knife*

tenedor *fork*

cuchara *spoon*

poner *to put*

escaldar *to dip in boiling water*

pelar *to peel*

triturar *to crush*

quitar *take out*

añadir *to add*

mezclar *to mix*

verter *to pour*

enfriar *to cool*

cortar *to cut*

medir a ojo *to eyeball*

al gusto *to taste*

una pizca de *a pinch of*

cremoso *creamy*

trocitos *small chunks*

muy frío *very cold*

guarnición *topping*