

## SALMOREJO

### ¿QUE NECESITO?

- 1 kg de tomate rama o tomate bien maduro
- 1 diente de ajo
- 440 grs de aceite de oliva 0,4
- 160 grs de pan de la víspera
- 20 grs de vinagre de jerez
- Sal

### ¿CÓMO SE HACE?

Lavaremos bien los tomates y los trocearemos en pedazos medianos. Los iremos poniendo en un recipiente que tenga capacidad para todos los ingredientes.

Añadiremos el pan troceado y el resto de los ingredientes.

Dejaremos que repose ½ hora, removiendo de vez en cuando.

Solo nos queda tritarlo ligeramente en la Thermomix, sin colarlo después, para que se nos quede con una textura rústica. Lo dejaremos enfriar y reposar unas horas. Así mejorará en sabor.

### POR ÚLTIMO

Un buen chorro de aceite virgen y unos “picos” de pan a un costado del plato y... está buenísimo!