

Salmorejo (Potage Froid Espagnol)

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|------------------|---------------------------|
| - Tomates | 4 grosses coeurs de boeuf |
| - Gousses d'Ail | 1-2 |
| - Baguettes | 1/2 |
| - Huile d'Olive | 4-6 c à soupe |
| - Jambon Serrano | 4-6 tranches |
| - Oeufs | 3 |
| - Ciboulette | |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Faites cuire les œufs durs.
- Mixez les tomates dans le robot du Monsieur Cuisine avec la gousse d'ail, sel et poivre.
- Ajoutez un peu de pain pour épaissir le potage et laissez tremper 15 minutes.
- Mixez à nouveau au Monsieur Cuisine.
- Ajoutez ensuite l'huile d'olive en filet en mixant continuellement au Monsieur Cuisine.
- Filtrez le tout au chinois.
- Réservez au frais.
- Au moment de servir, versez le potage dans des assiettes creuses puis ajoutez un peu de jambon serrano en lanières, avec de l'œuf dur concassé et de la ciboulette.
- Poivrez et servez.



Remarque:

Temps de refroidissement: 2 heures