

SALMOREJO CON GUARNICIÓN Y PALITOS DE BERENJENA

Consejos

El salmorejo no tiene rival dentro del recetario veraniego español, es una variante cordobesa del gazpacho, más espeso, y que tiene como ingredientes: tomate, pan, ajo, aceite de oliva virgen, vinagre y sal. Y, como con todas las recetas populares, se hace de una manera diferente en cada casa, pero el resultado siempre es el mismo: Un plato delicioso que se toma fresquito y que siempre se pone muy bien.

Ingredientes

(Para 4 personas):

- Un kilo de tomates de pera maduros (pero también son una buena opción unos buenos tomates rafi o de ensalada)
- Pan de pueblo, tipo candeal (de miga espesa), del día anterior
- Pimienta al gusto (recomiendo no más de un grano pequeño, sin el germen)
- Aceite de oliva virgen
- Vinagre
- Sal

Elaboración

En nuestra nevera no pueden faltar los alimentos frescos de temporada, que podemos encontrar en nuestros mercados en el punto justo de maduración, llenos de sabor y a muy buen precio.

Esta deliciosa receta utiliza alimentos de temporada de nuestra tierra, un requisito indispensable para conseguir un resultado excelente.

En el vaso de la batidora ponemos los tomates troceados, el pan remojado en agua y perfectamente escurrido, el vinagre, el ajo y la sal. Se bate hasta que todo esté bien triturado. Lo pasamos por el chino o el pasapurés para eliminar pieles y semillas. Añadimos el aceite de oliva virgen en hilo (un rayo muy fino) sin parar de batir para que monte ligeramente y quede una textura fina y ligera. Rectificar de sal, aceite y vinagre. Según vayamos haciendo la receta más veces, adaptaremos las medidas a tu gusto.

Cuando tengamos el salmorejo a punto haremos las berenjenas, que cortaremos previamente en palillos como si fueran patatas fritas y que tendremos guardado en remojo con leche y sal. Las escurrimos, las enharinamos y las freímos en abundante aceite de oliva hasta que estén doradas. Las escurrimos en papel absorbente para que pierdan el exceso de aceite y las ponemos a punto de sal.

Presentación:

Servimos el salmorejo en un tazón o plato hondo con el huevo duro y el jamón serrano cortado en daditos y un chorro de aceite de oliva virgen. Lo acompañamos con las berenjenas fritas.

Otras ideas culinarias:

Servir como guarnición o en tostaditas con queso fresco de cabra, o en ensalada.

