



Salmorejo con sandía

500 g de Tomates maduros

500 g de Sandía

Cebolla dulce pequeña

Pimiento rojo pequeño

1 diente de Ajo

100 g de Pan con mucha miga (del día anterior)

50 ml de Aceite de oliva virgen extra

15 ml de Vinagre

1 pizca de Sal

1- Lavamos los tomates, los pelamos y los partimos en trozos. Los ponemos en el vaso de la batidora.

2- Quitamos las pepitas a la sandía y la partimos en trozos. Los añadimos a la batidora.

3- Pelamos la cebolla dulce y la cortamos en juliana fina. Pelamos el ajo y le quitamos el germen. Lavamos el pimiento, le quitamos las semillas y lo partimos en trozos. Añadimos todo a la batidora.

4- Cuando ya están en la batidora todas las verduras, echamos aceite, sal y pimienta. Trituramos. Probamos y si es necesario corregimos el punto de sal.

5- Añadimos el pan y trituramos.

6- Metemos en la nevera por lo menos dos horas.

7- Servimos con trozos de sandía y un poco de jamón.