

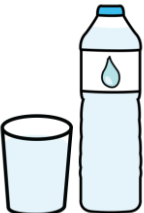



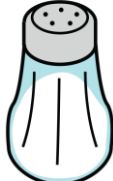


## SALMOREJO CORDOBÉS



### INGREDIENTES:

TOMATES	MIGA DE PAN	AGUA	ACEITE	AJO	VINAGRE	SAL
						

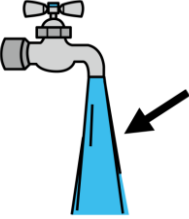
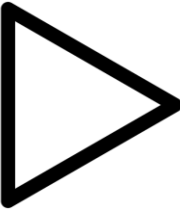



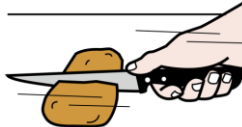
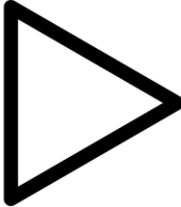

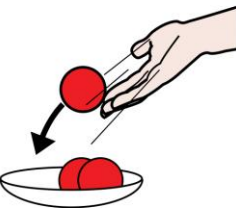
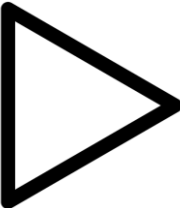

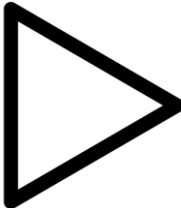

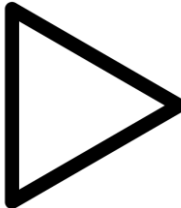
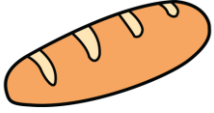

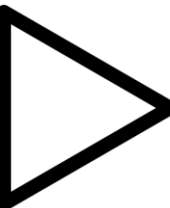


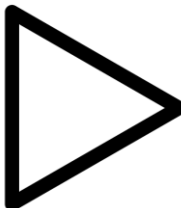


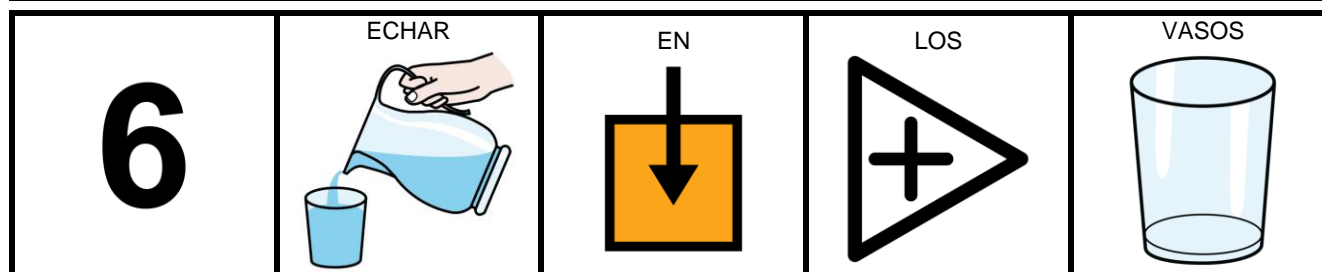
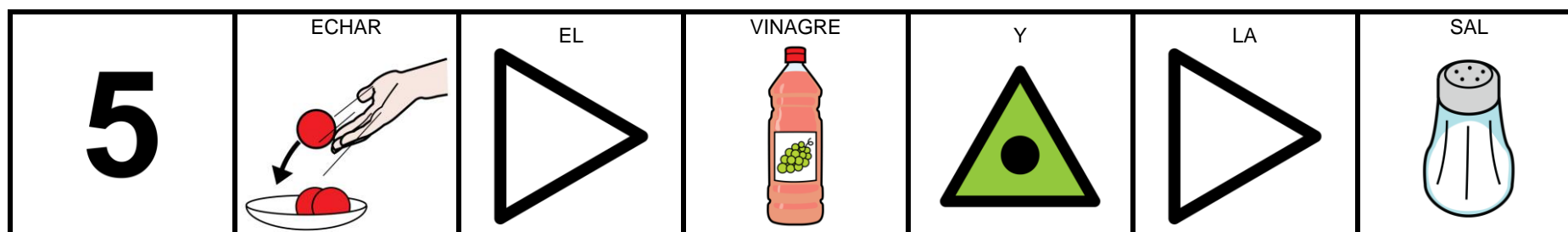
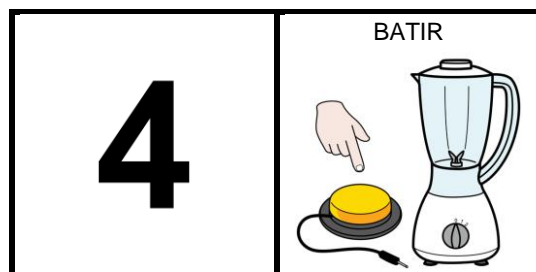
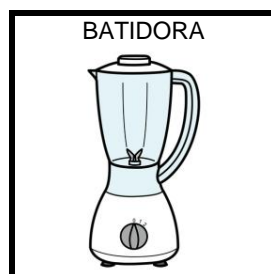
### UTENSILIOS DE COCINA:

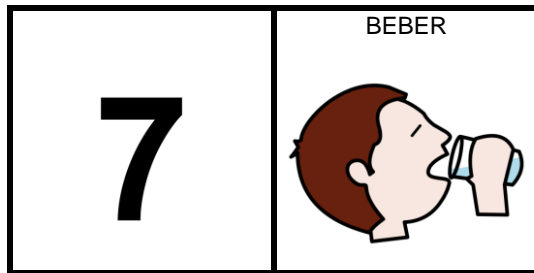
CUCHILLO	TABLA DE CORTAR	BATIDORA	JARRA	VASOS	CUCHARA
					



# ELABORACIÓN

1	LAVAR 	EL 	TOMATE 			
2	PELAR 	Y 	CORTAR 	EL 	TOMATE 	
3	ECHAR 	EL 	TOMATE 	EL 	AJO 	LA 
	MIGA DE PAN 	Y 	EL 	ACEITE 	EN 	LA 





#### OBSERVACIONES:

Si queda muy espeso se puede añadir agua y volver a batir.

Los tomates cuanto más maduros mejor.

Se puede decorar con virutas de jamón serrano.

INGREDIENTES: (de 4-6 personas)

La miga de una barra de pan. (Si es de pan duro ablandar con agua previamente)

3 tomates grandes maduros

2 dientes de ajo pelados

1 vaso de aceite de oliva virgen

Vinagre

Agua

Sal