



Le *salmorejo* est une préparation culinaire traditionnelle espagnole, originaire de la région de Cordoue en Andalousie. Il s'agit d'une crème élaborée à partir de mie de pain, à laquelle on ajoute de l'ail, de l'huile d'olive, du vinaigre (optionnel), du sel et de la tomate. Sa consistance finale est proche de celle d'une purée ou d'une sauce épaisse. Il est servi froid, généralement avec une garniture sur la surface, telle que des copeaux de jambon cru (jambon serrano), des croûtons ou des miettes d'œuf dur. Du fait de sa consistance, il est parfois servi en tant que sauce d'accompagnement, le plus souvent avec des aliments frits.

**Ingrédients :**

- 3 tomates mures
- 300gr de miette de pain de la veille
- 1 gousse d'ail
- 100 ml d'huile d'olive extra vierge
- Sel
- Petit blocs de Jambon Ibérique
- 3 œufs (à la coque)
- Vinaigre de Xérez



### Préparation :

- On écrase les tomates (pelées auparavant), avec les miettes de pain et l'ail, tout avec l'huile d'olive, le sel et le vinaigre. Il faut bien mixer le tout pour former une fusion assez épaisse.
- Ensuite faire bouillir les œufs et les hacher.
- Dans un bol à soupe, on sert notre fusion épaisse. Mais, juste avant de servir, il faut ajouter au-dessus, les petits blocs de Jambon Ibérique et les œufs.
- Pour donner une touche spéciale, on peut disperser au-dessus un filet d'huile d'olive extra vierge.
- Régalez-vous ! et comme on dit chez nous « qué aproveche ! »

