

RESTAURANTE CAMAROTE MADRID

SALMOREJO DE CECINA DE LEÓN IGP

INGREDIENTES

- ◆ 1 kg. de tomates maduros
- ◆ 200 gr. de pan duro
- ◆ 50 ml. de aceite de Oliva Virgen Extra
 - ◆ Un diente de ajo
 - ◆ 20 gr. sal
 - ◆ 30 ml. vinagre
- ◆ 2 lonchas de Cecina de León
- ◆ 2 huevos cocidos

ELABORACIÓN

Echar los tomates en el vaso para batir, una vez batido, añadimos el aceite de oliva, el vinagre, el diente de ajo, la sal y el pan troceado y volvemos a batir hasta que emulsionen los ingredientes para obtener el salmorejo.

PRESENTACIÓN

Se presenta en una taza de consomé y se acompaña con huevo cocido y Cecina de León, ambos troceados en daditos.

SALMOREJO WITH CECINA DE LEÓN IGP

INGREDIENTS

- ◆ 1 kg. of ripe tomatoes
- ◆ 200 gr. of hard bread sliced
- ◆ 50 ml. of Extra Virgin Olive oil
 - ◆ A clove of garlic
 - ◆ 20 gr. salt
 - ◆ 30 ml. vinegar
- ◆ 2 slices of Cecina de León
- ◆ 2 boiled eggs

PREPARATION

Put the tomatoes in a blender glass to mash; once mashed add the olive oil, the clove of garlic, a little salt, vinegar, and the sliced bread and mix again until the ingredients are emulsified to obtain the salmorejo.

PRESENTATION

It is presented in a cup of consommé and is accompanied with boiled egg and chopped Cecina de León cut in small cubes.

