



RECETAS VERANIEGAS: SALMOREJO

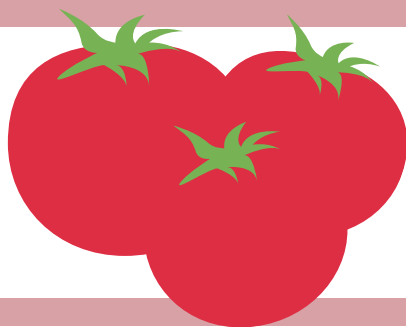
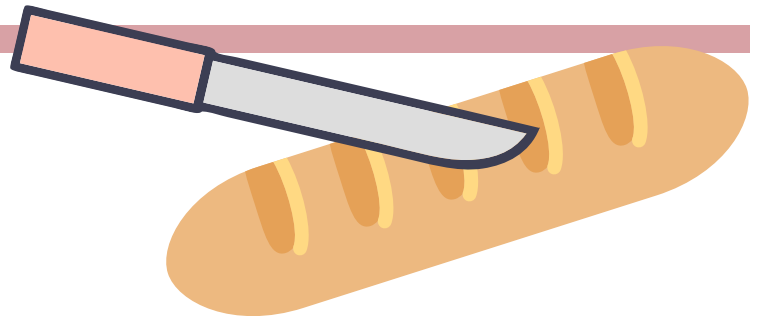
PARA LA CREMA

- 1 KG DE TOMATES BIEN MADUROS
- 200 GRAMOS DE PAN DURO
- 200 ML DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
- 2 DIENTES DE AJO

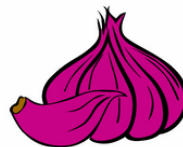
PARA LA GUARNICIÓN

- 150 GRAMOS DE JAMÓN SERRANO
- 2 HUEVOS

CORTA EL PAN EN TROZOS
PEQUEÑOS Y PONLO EN UNA
ENSALADERA.



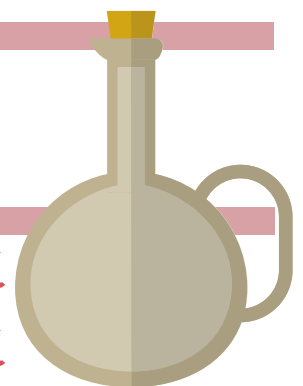
PELA Y CORTA LOS TOMATES
Y LOS AJOS Y PONLOS
SOBRE EL PAN.



BATE TODOS LOS
INGREDIENTES



AÑADE
LA SAL Y EL ACEITE



¡Y SÍRVELO FRESQUITO!

