

cofradía gastronómica
- salmorejo cordobés -



Salmorejo Cordobés



코르도바 살모레호

레시피

재료:

-토마토 1 킬로

-텔레라 빵 200 그램 (바게뜨 빵과 유사)

-엑스트라버진 올리브유 100 그램

-마늘 한 쪽

-소금 10 그램

조리법:

토마토를 잘 씻어 으갠 후 걸러 껍질과 씨를 제거하고

빵, 올리브유, 마늘, 소금을 넣어 다시 갈아둔다.

잘게 다진 삶은 달걀과 하몬 세라노 조각으로 장식한다.