

cofradía gastronómica
- salmorejo cordobés -



Salmorejo Cordobés



サルモレホ コルドベスの作り方



材料

- 1) トマト・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1 Kg
- 2) 小麦粉・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 200 g
- 3) オリーブオイル（バージンエキストラ）・・ 100 g
- 4) ニンニク・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1 カケ
- 5) 塩・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 10 g

作り方

* トマトは綺麗に洗って皮とヘタ、種を取り除く

* トマト、ニンニク、オリーブオイル、塩、小麦粉、はフードプロセッサーで

滑らかにすりつぶします。

* 別に用意した固ゆでの卵、生ハム両方をみじん切りにした物をトッピングします。

www.salmorejocordobes.com
www.sociedadplateros.com

