

cofradía gastronómica
- salmorejo cordobés -



Salmorejo Cordobés



1kg de rosie.

200grs. De puine special cordobes.

100grs. De ulei de mesline "Virgen Extra"

1 dinti de usturoi de Montalbán.

10grs. De sare.

PREPARACIUNE:

Spalat si tritures rosie, coles case dai la o parte piela dupa rosie si seminte, si enko data tritures si bagat puine, si ulei si usturoi si sare.

Si porma decore cu ou dur tocat si bucacica de Jamón Serrano.