

cofradía gastronómica  
- salmorejo cordobés -



# Salmorejo Cordobés



1 Kg de tomaques  
100 g d'oli d'oliva verge extra  
200 g de pa de "Telera" cordovesa  
1 gra d'all de Montalbán  
10 g de sal  
Ou dur i pernil serrà per decorar

## **Preparació:**

Netegeu i tritureu les tomaques. Coleu-les per llevar-los la pell i les llavors. Torneu a triturar afegint el pa, l'oli, el gra d'all i la sal. Decoreu amb ou dur picat i trossos de pernil serrà.