

# SALMOREJO CORDOBÉS

NIVEAU: FACILE

RATIONS: 6  
PERSONNES

TEMPS DE  
PRÉPARATION: 45  
MINUTES



## INGRÉDIENTS

1 KILO DE TOMATES

200 GRAMMES DE  
PAIN PAIN DE  
HOGAZA

150 MILLILITRES  
D'HUILE D'OLIVE  
VIERGE EXTRA

1 GOUSSE D'AIL

SEL AU GOÛT

## PROCÉDURE

1. LAVER LES TOMATES
2. ÉCRASER LA TOMATE
3. METTEZ LE PAIN ET LA TOMATE CONCASSÉE DANS UN BOL ET LAISSEZ TREMPER LE PAIN PENDANT 10 MINUTES.
4. AJOUTEZ LA GOUSSE D'AIL ET ÉCRASEZ LE TOUT
5. AJOUTER L'HUILE
6. ENFIN, NOUS BROYONS À NOUVEAU LE TOUT JUSQU'À OBTENIR UN MÉLANGE ÉPAIS ET UNIFORME DE COULEUR ORANGE.