

SALMOREJO

	<u>Ingredients</u>
0,5 kg	molla de pa
1,5 kg	tomàquet madur
3 grans	alls
3	ous durs
	pernil salat
	vinagre
	sal

Elaboració:

- Preparar els ous durs amb antelació,
- Un cop freds separem els rovells.
- Escaldar els tomàquets madurs i treure'ls-hi la pell i les llavors.
- Tallar els tomàquets a trossets ben petits i posar-ho al pot de pimer
- Afegir-hi la molla de pa sense remullar.
- Afegir-hi els grans d'all, l'oli, sal, el vinagre i els rovells d'ou i passar-hi el pimer.
- Deixar-ho reposar a la nevera un mínim de 2 o 3 hores.
- A l'hora de servir-lo hi ratllem damunt la clara d'ou i el pernil tallat a trossets.