

Patatas con salmorejo

Ingredientes

- Para las patatas: 12 patatas pequeñas
- Agua y sal
- Para el salmorejo 250 gr de tomate de pera
- 250 gr de tomate de rama
- 10 gr de vinagre
- Huevo duro 2
- 5 gr de sal
- ½ diente de ajo pequeño
- 120 gr de aceite de oliva virgen extra
- 70 gr de pan
- Para servir, taquitos de jamón

Elaboración

Comenzamos poniendo las patatas en la olla, cubriendo de agua, agregando un poco de sal y cerramos.

Mientras se cocinan las patatas, hacemos el salmorejo. Ponemos en la termomix para picar.

Añadimos los tomates lavados y troceados.

Agregamos el medio ajo pelado.

Seleccionamos 5 minutos velocidad 12.

Ahora toca el turno del pan troceado, preferentemente duro, el vinagre y la sal.

Metemos el pan hacia abajo para que se humedezca.

Seleccionamos 3 minutos velocidad 12.

Incorporamos el aceite y seleccionamos 5 minutos velocidad 12.

Enfriamos las patatas, pelamos y cortamos en rodajas gruesas.

Colocamos en una bandeja y cubrimos con el salmorejo.

Espolvoreamos con jamón curado en taquitos.

Servimos.