

Salmorejo

Toplam 57 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~146 kcal

Açılış 14/10

Salmorejo, domates ve ekmeği pürüzsüz çekerek yoğun, serin ve kaşıkla içilen bir İspanya soğuk çorbası yapar.

Malzemeler

- 6 adet Domates
- 3 dilim Bayat ekmeği
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 adet Yumurta
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 1 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Şeri sirkesi

Yapılışı

1. Domatesleri doğrayıp bayat ekmeği küçük parçalara ayırın.
2. Domates, ekmeği ve sarımsağı tondoda 1 dakika çekin.
3. Zeytinyağı, şeri sirkesi ve tuzu ekleyip 1 dakika daha pürüzsüz çekin.
4. Çorbayı 5 dakika buzdolabında soğutun, kavanoza koyun.
5. Soyulmuş yumurta ile soğuk servis edin.
6. Serviste zeytinyağı gezdirin.

PÜF NOKTASI

Soğuk domates daha sıkı vanı bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı soğuk sunun, üstüne yumurta ve jambon serpin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta