

Sevilla Salmorejo

Toplam 88 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Orta

~240 kcal

Açılış 5/10

Salmorejo, domates, ekmeğ, sarımsakzeytinyağı ve sirkeyi pürüzsüz soğuk çorbaya çevirip yumurta ve jambonla tamamlar.

Malzemeler

- 1 kg Domates
- 200 gr Beyaz ekmeđ
- 2 diř Sarımsak
- 75 ml Zeytinyađı
- 2 yemek kařı Elma sirkesi
- 2 adet Yumurta
- 80 gr Dana jambon
- 1 çay kařı Tuz

Yapılış

1. Yumurtaları 9 dakika haşlayıp soğutun.
2. Domatesleri dođrayıp ekmeđle 5 dakika bekletin.
3. Domates, ekmeğ, sarımsakzeytinyağı sirke ve tuzu blenderdan geçirin.
4. Çorbayı pürüzsüz olana kadar 2 dakika karıştırın.
5. Salmorejo'yu 1 saat buzdolabında sođutun.
6. Üzerine yumurta ve jambon dođrayıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Ekmeđi domates suyunda yumuşatmak çorbayı su eklemeden kremamsı yapar.

SERVIS ÖNERİSİ

Doğranmış haşlanmış yumurta, jambon ve zeytinyağıyla soğuk servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta