



Ingredientes para 6 personas:

2 kl. de tomates muy maduros.
1 diente de ajo.
1 barra de pan duro.
Sal al gusto.
1 vaso de Aceite de Oliva Virgen Extra
Vinagre de Jerez
2 huevos cocidos o birutas de jamón.

Elaboración:

Cocemos durante 1 min. los tomates y a continuación los enfriamos con agua muy fría para quitarles la piel fácilmente. En un recipiente grande ponemos el pan duro en trozos y encima cortamos los tomates, añadimos la sal y cominos molidos al gusto y cortamos el diente de ajo.

Dejamos reposar durante una hora todo esto para darle tiempo al pan a que se empape bien con los jugos de los tomates. Removemos.

Cuando el pan esté húmedo lo pasamos todo por una batidora dejándolo bien triturado. Mientras vamos triturando añadimos el aceite para que se mezcle bien.

Cuando todo esté bien triturado le añadimos un poco de vinagre al gusto y sal si se necesita. Si le gusta que la crema este más líquida añadirle medio vaso de agua.

Los huevos cocidos los partimos en cuatro cachos o en trocitos pequeños, para adornar, y rociamos con un chorrito de aceite de oliva virgen extra. También le podemos poner un buen jamón cortado en trocitos pequeños. Se sirve frío y en cuencos individuales o en uno grande y a comer todos de él.