



INGREDIENTES:

- 150 gramos de aceite de oliva
- 4 huevos duros
- 100 gramos de jamón ibérico (pueden ser taquitos pequeños)
- 1 ó 2 dientes de ajo
- 1 kilo de tomates rojos y maduros
- 1 cucharadita de postre de sal
- 150 gramos de miga de pan blanco (del día anterior)
- 30 gramos de vinagre



PREPARACIÓN:

1. Cocer los huevos y reservarlos.

2. Colocar una jarra sobre la tapa de Thermomix, **pulsar la función balanza**, pesar el aceite y reservar.

3. Poner en el vaso los huevos duros, y **trocearlos 2 segundos a velocidad 4**, sacar del vaso y reservar.

4. A continuación poner el jamón en el vaso (si no es comprado a taquitos) y **trocear con 2 ó 4 segundos de turbo4**

·
Comprobar el tamaño, y si lo deseamos mas picado,
picar algún segundo más

·
El tiempo dependerá de la dureza del jamón. Retirar del vaso y reservar.

5. Sin lavar el vaso, poner los dientes de ajo, los tomates, y la sal, y **programar 30 segundos a velocidad 5**

6. Añadir el pan y el vinagre y **triturar 30 segundos a velocidad 5** y a continuación **programar 2 minutos a velocidad máxima**,
el tiempo dependerá de la calidad de los tomates.

7. **Programar velocidad 5**, e ir echando el aceite, sobre la tapa sin quitar el cubilete, hasta que se termine. Verter el salmorejo en una fuente y reservar en la nevera.

8. Unos minutos antes de servir, adornar la superficie, con el jamón serrano y los huevos picados. **Servirlo muy frío. RIQUISIMO.**

