

**SALMOREJO SIN PAN**

🕒 30 minutos

🍴 2 porciones

INGREDIENTES

- 600 gramos de tomate maduro, crudo
- 1 diente de ajo, crudo (4 g)
- 5 ml de vinagre
- 40 ml de aceite de oliva, virgen
- 1/2 unidad mediana de huevo de gallina, entero, crudo (25 g)

MÉTODO DE PREPARACIÓN

- 1º Usamos tomates carnosos y con poco contenido de agua, que vamos a escurrir. Los lavamos y secamos bien. Cortamos en octavos y espolvoreamos con media cucharadita de sal. Removemos bien.
- 2º Colocamos los tomates troceados sobre un colador amplio y este sobre un cuenco. Dejamos escurrir durante 10-15 minutos o hasta que pierda el agua que contiene. Presionamos de vez en cuando para ayudar a que suelten sus jugos (que podemos guardar para otra elaboración), al tiempo que removemos.
- 3º Introducimos en el vaso de una batidora o robot junto con el diente de ajo pelado (si nos gusta suave podemos usar medio), una cucharadita de vinagre (en caso de usarlo) y medio huevo cocido. Reservamos la otra mitad para el momento de servir.
- 4º Trituramos hasta integrar todos los ingredientes. Añadimos el aceite de oliva virgen extra, dejando que caiga en hilo poco a poco, y trituramos al mismo tiempo a máxima potencia durante tres o cuatro minutos, para emulsionar el salmorejo.
- 5º Probamos el punto y corregimos al gusto. Si añadimos más ajo necesitaremos triturar de nuevo a máxima potencia. Si solo hemos añadido sal y/o vinagre, basta con mezclar. Dejamos que tome cuerpo en la nevera durante dos horas y servimos .

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN [336 g]	% DDR
ENERGÍA	78 kcal	263 kcal	13 %
PROTEÍNA	1 g	4 g	9 %
H. CARBONO	3 g	11 g	4 %
AZÚCARES	3 g	11 g	12 %
GRASA	6 g	22 g	31 %
GRASAS SATURADAS	1 g	3 g	16 %
FIBRA ALIMENTARIA	1 g	3 g	13 %
SODIO	21 mg	71 mg	3 %