



Salmorejo tradicional casero con crujiente de jamón serrano y picatostes

<650 calorías Fácil y rápido

Cocinando: 20 min • Listo en: 25 min

14



Tomate



Lonchas de
jamón serrano



Pimiento



Pan de chapata



Vinagre balsámico



Chalota

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva,
ajo, agua.

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.
Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Bandeja de horno con papel de horno, colador, túrmix, cucharón, bol grande, jarra medidora, pinzas.

Ingredientes

	2P	4P
Tomate	4 unidades	8 unidades
Lonchas de jamón serrano*	80 gramos	160 gramos
Pimiento	1 unidad	2 unidades
Pan de chapata 13)	2 unidades	4 unidades
Vinagre balsámico* 14)	3 sobres	6 sobres
Chalota	1 unidad	2 unidades
Ajo	½ unidad	1 unidad
Agua	150 ml	300 ml

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	458 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2297/ 549	502/ 120
Grasas (g)	6,7	1,5
de las cuales saturadas (g)	1,9	0,4
Carbohidratos (g)	59,1	12,9
de los cuales azúcares (g)	14,6	3,2
Proteínas (g)	22,9	5,0
Sal (g)	3,0	0,7

Alérgenos

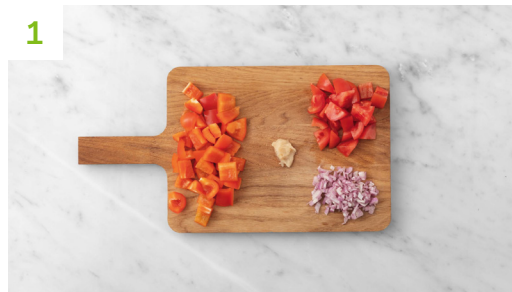
13) Cereales que contienen gluten **14)** Sulfitos.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

¡Ponle nota!

¿Qué te ha parecido la receta?
Entra en hellofresh.es o nuestra app para evaluar la receta.

♻️ ¡Recíclame!



1 Prepara los ingredientes

Precalienta el horno a 200°C. Corta los **tomates** por la mitad y, luego, en trozos grandes. Pela y corta la **chalota** en trozos grandes. Corta el **pimiento** por la mitad y quítale las semillas. Luego, córtalo en cuadrados de 2-3 cm. Pela el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). En un bol grande, añade los **tomates**, el **pimiento**, el **ajo** y la **chalota**.



2 Mezcla el pan y las verduras

Corta la mitad del **pan de chapata** en trozos de 2-3 cm y añádelo al bol con las **verduras**. Añade un chorrito generoso de **aceite**, el **vinagre balsámico** y un poco de **sal**. Mezcla bien para que el **pan** se impregne del **aceite** y todos los jugos.

CONSEJO: El aceite debe ser suficiente como para aderezar el pan y las verduras.



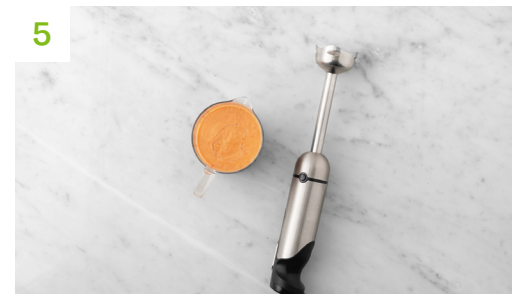
3 Prepara los picatostes

Corta el **pan de chapata** restante en dados de 1 cm y colócalos en una mitad de una bandeja de horno con papel de horno. Agrega un chorrito de **aceite**, **salpimienta** y remueve para que queden bien aderezados.



4 Hornea los picatostes y el jamón

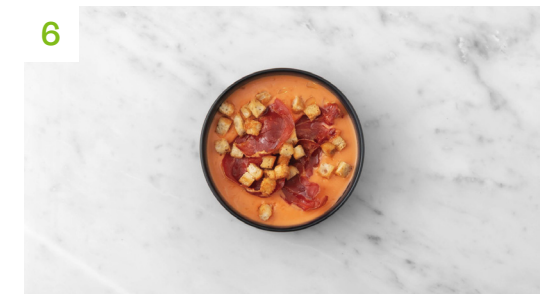
En la otra parte de la bandeja, agrega las lonchas de **jamón serrano**. Hornea a media altura durante 7-8 min, hasta que los **picatostes** estén dorados y el **jamón** esté crujiente. A mitad de cocción, voltear las lonchas de **jamón** con unas pinzas.



5 Tritura el salmorejo

Agrega la mitad de la **mezcla de verduras y pan** en una jarra medidora grande junto al **agua** (ver cantidad en ingredientes). Tritura con un túrmix hasta que quede líquido y homogéneo. Luego, agrega el resto de la **mezcla** y tritura de nuevo. Agrega un chorrito generoso de **aceite** y **sal**.

CONSEJO: Puedes agregar más agua si prefieres el salmorejo menos espeso.



6 Cuela y emplata

Con ayuda de un colador fino, cuela el **salmorejo** mientras presionas con un cucharón, de forma que se deseché lo mínimo posible. Sirve el **salmorejo** en platos y agrega encima **picatostes** al gusto y **jamón crujiente** troceado. Acaba el plato con un chorrito de **aceite de oliva**.

CONSEJO: Si tienes tiempo, deja reposar el salmorejo en la nevera.

¡Que aproveche!