SALMOREJO DE REMOSLACHA

Ingredientes:

Un kilo de tomates maduros

Cuatro remolachas cocidas

Una cebolleta

Dos rebanadas de pan de pueblo

Dos huevos duros

Cuatro lonchas de jamón serrano

Un poco de agua

Elaboración:

Pelamos los tomates y los trituramos, los pasamos por un colador o por el pasapurés para quitarles las pepitas. Cortamos las rebanadas de pan y les quitamos la corteza y las ponemos a remojo en un poco de agua, El pan ha de ser pan de pueblo, lechuguino y ha de ser del día anterior.

Pelamos las remolachas y las trituramos junto con la cebolletas, el pan y el tomate, añadimos sal y aceite a gusto y podemos agregar más agua en función de cómo nos guste de espeso.

Trituramos con un tenedor los huevos duros y picamos las lonchas de jamón y los colocamos en dos cuencos para que los comensales se sirvan a gusto.