

Salmorejo

Toplam 12 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~146 kcal

Açılış 14/10

Salmorejo, domates ve ekmeği pürüzsüz çekerek yoğun, serin ve kaşıkla içilen bir İspanya soğuk çorbası yapar.

Malzemeler

- 6 adet Domates
- 3 dilim Bayat ekmeği
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 adet Yumurta
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Domates ve ekmeği rondodan geçirin.
2. Yağ ve tuzu ekleyip pürüzsüz çekin.
3. Haşlanmış yumurtayla soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Soğuk domates daha sıkı ve taze olacaktır.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı soğuk sunun, üstüne yumurta ve jambon serpin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta