

# Potage froid à la tomate – Salmojero

*Spécialité de Cordoue*



## *Ingrédients :*

- 8 tomates moyennes bien mûres
- 90 g de pain rassis (équivalent d'une demi-baguette fraîche)
- 4 cuillérées à soupe d'huile d'olive
- 2 œufs
- Quelques pluches de jambon Serrano
- Sel et poivre

## *Les étapes*

Emonder les tomates et retirer les pépins. Mixer finement les tomates et l'ail. Ajouter le pain coupé en petits morceaux, le vinaigre, l'huile, le sel et le poivre. Mixer le tout pour obtenir une soupe épaisse et homogène.

Faire cuire les 2 œufs durs, les écaler.

Mettre au frais. Servir très frais avec les œufs émiettés, un filet d'huile, des pluches de jambon Serrano.