

## SALMOREJO DE DOS COLORES

**Ingredientes:** para 4 personas

- 250 gr. de miga de pan
- 1 o 2 dientes de ajo (según gustos)
- 750 gr. de tomates maduros
- Jamón serrano o atún
- 2 huevos
- 1 dl. aceite de oliva virgen extra
- Sal.

**Elaboración:**

- Remojar bien la miga de pan que debe ser de la víspera y escurrir el exceso de agua.
- Escaldar y quitar la piel a los tomates que deben estar bien maduros.
- Poner en la batidora los ajos, los tomates pelados, y la miga de pan batir bien. Añadir la sal y un chorreón de aceite, darle un último toque de batidora, solo el necesario para que trabe el aceite sin que pierda el color del tomate maduro al emulsionar.
- A partir de aquí tenemos dos opciones:

1ª.- Dividir en dos el batido, y seguir batiendo una de estas mitades, para que al emulsionar quede más anaranjada.

2ª.- Añadir a la otra mitad un trozo de sandía bien roja, sin pepitas para fortalecer el color rojo, también podemos utilizar unas fresas que aportan mucho color. En cualquier caso esta opción no es necesaria si utilizamos la primera.

- Para servir podemos utilizar un aro o simplemente servir con dos jarras al mismo tiempo.
- Decorar con el jamón en virutas, y el huevo rallado o cortado en diente de ajo. Podemos sustituir el jamón por un trozo de lomo de bonito en aceite

