



Продукти:

- 1 кг домати
- 200 гр хляб
- 150 мл зехтин
- 1 скилидка чесън
- 2 яйца (на порция)
- 1 консерва риба тон (в марина, не в олио) или шунка (хамон серано)
- сол

Приготвяне:

1. Доматите се измиват и им се махат пънчетата. Аз лично ги и обелвам.
2. След това домите се пасират и прецеждат, за да остане само доматиения сок без люспи и семки



3. Хлябът се накъсва на зальци и се накисва в доматения сок за около 10 минути
4. Към хлябът се добавя и обелената скилидка чесън
5. Сместа се пасира, като ако е прекалено гъста може да се добави и вода
6. Добавят се зехтинът и солта (на вкус) и всичко отново се пасира докато се получи приятно оранжева хомогенна смес (трябва да е гладка и да няма малки бучици)

Бележки:

- От тази рецепта, без разреждане с вода, се получават две порции
- Обикновено салморехото се поднася със следните добавки:
 - сварено яйце, което е нарязано на ситно (по едно на порция)
 - половин или една консерва риба тон или нарязана на ситно хамон серано
 - капва се малко зехтин



- В Малага по-често съм виждал да се сервира с риба тон, но очевидно в Кордоба салморехото се поднася с хамон серано

Източник:

<https://www.directoalpaladar.com/recetas-de-sopas-y-cremas/receta-de-salmorejo-cordobes-tradicional>