

# Salmorejo con Huevo (s/pan)

Las sopas frías como este salmorejo aporta cantidad de vitaminas y nutrientes, además que refresca, sacia y quita la sed. Ideal para las noches calurosas de verano y al no llevar pan, lo pueden tomar celíacos e intolerantes al gluten.

## INGREDIENTES:

- 1/2 Kg Tomate maduro tipo "pera"
- 1 Huevo duro
- 1/2 Diente de ajo
- 1 Cucharadita vinagre (o más)
- 20ml Aceite oliva
- Una pizca de sal

2

Raciones

## ELABORACIÓN:

1. Cocer el huevo en agua con sal, sino lo tienes ya cocido, durante 10 minutos. Enfriar y retirar la cáscara.
2. Pelar los tomates y hacer a trocitos (si tienen muchas semillas quitar también).
3. Triturar junto los tomates, con el huevo duro (reservar un trocito para decorar), vinagre, sal y medio ajo pelado.
1. Ir incorporado poco a poco, sin dejar de batir, el aceite para que emulsione y quede cremoso.
2. Servir frío con un poco de huevo picado por encima.

Dietistas y Nutrición