

# Salmorejo de manzana.

*El Salmorejo Cordobés es una de las banderas de Córdoba, del mismo modo que el Flamenquín o el rabo de Toro.*

*Café Hablante del : 2021\_06\_17*



*El salmorejo es un delicioso y refrescante plato que no puede faltar en nuestras mesas durante los meses de verano. No hay día caluroso que no arregle un buen salmorejo, y es que este es sin duda uno de los platos estrella de todos los veranos. El salmorejo es al verano lo que un cocido bien caliente al invierno, y es por ello por lo que es fundamental conocer bien la forma de hacerlo. Sin embargo, la receta no es la del tradicional salmorejo a base pan y tomate, sino una un tanto peculiar: salmorejo de manzana. Seguramente parecerá extraño, pero este plato se está colando cada vez en más hogares ya que es mucho más ligero, el sabor es igual de exquisito y solo tienes que sustituir el pan por la manzana.*

*Hay muchas formas de preparar salmorejo que incluyen frutas como la manzana. Hay muchas formas de preparar salmorejo que incluyen frutas como la manzana. Tristemente, mucha gente deja de tomar este delicioso plato porque se encuentra en medio de una dieta para perder peso, y es que el salmorejo, a pesar de ser un plato fresco y sano, es muy calórico por la cantidad de pan y aceite que contiene. De esta forma, el salmorejo de manzana es una alternativa igual de deliciosa y mucho más ligera que el auténtico.*

*Por último, esta versión del salmorejo es también una opción totalmente apta para todos los celíacos, ya que al omitir el pan queda libre de gluten. Otra forma de preparar un salmorejo sin gluten sería utilizando un pan sin gluten o bien zanahorias en lugar de manzanas.*

## Ingredientes (para 6 raciones) :

- 250 gramos de manzanas golden
- 500 gramos de tomates rojos y maduros
- 1 diente de ajo
- 40 gramos de aceite de oliva virgen extra
- Sal al gusto
- 2 huevos duros
- 150 gramos de jamón serrano en tacos

## Elaboración :

1. Para empezar a preparar este delicioso salmorejo, escalda (introduce en agua hirviendo los tomates durante unos instantes para que sea más fácil pelarlos después) y pela los tomates que vayas a utilizar y viértelos en el vaso de la batidora. Por otro lado, pela la manzana y trocéala para añadirla también a la batidora. Introduce el diente de ajo, una pizca de sal y bátelo todo bien.
2. Poco a poco ve añadiendo el aceite de oliva para que quede bien emulsionado. Debes batir lo justo hasta que obtengas una crema bien lisa. El aceite, que es clave en la textura y espesor del salmorejo, puedes añadirlo en menor cantidad si quieres obtener un resultado menos calórico aún.
3. Por último, rectifica si es necesario el punto de sal e introdúcelo en el frigorífico durante mínimo una hora. Mientras este se enfría, pon en una olla agua a calentar y, cuando empiece a hervir, añade los dos huevos para que se cuezan durante unos diez minutos.
4. Mientras tanto, corta el jamón ibérico en trocitos para añadirlos después al salmorejo junto a los huevos duros. Otra opción más rápida es comprar el jamón cortado ya en taquitos. Retira los huevos del fuego pasado el tiempo y péralos.

Los acompañantes típicos del salmorejo son jamón y huevo, pero puedes añadir pimientos o pepinos. Cuando el salmorejo esté bien frío, añade el jamón cortado o en taquitos y el huevo duro troceado. Tu salmorejo estará entonces listo para servir y sorprender con el agradable sabor afrutado que aporta la manzana.