# Salmorejo con jamón de bellota y fresas

Dificultad:
fácil
Nº de comensales: 1

## / Ingredientes

**Ingredientes**

**Para 4 personas**

- 1,5 kg de tomate maduro
- 100 g de pan tostado
- Fresas
- Jamón de bellota (paletilla)
- Albahaca
- 200 g de aceite de oliva suave
- Aceite de albahaca
- Vinagre de Módena
- Ajo
- Sal

## / Preparación

Elaboración

- Lavar bien los tomates y, sin quitarles la piel, disponerlos en un recipiente junto con el pan tostado, el aceite de oliva y el ajo (al gusto del comensal). Salpimentar y triturar con la batidora.

-Pasar la crema resultante por un colador fino para eliminar los restos de piel del tomate.

-Dejar macerar durante una noche.

Emplatado:

- Servir el salmorejo fresco acompañado con virutas de jamón, un poco de albahaca cortada en juliana y las fresas cortadas en brunoise. Añadir un chorrito de aceite de albahaca.