

# SALMOREJO (SOPA FRIA ESPANHOLA)

## INGREDIENTES

- 1 kg de tomates maduros
- 200 g de pão (utilizamos pão duro que sobre do dia anterior),
- 250 ml de azeite de oliva
- um pouco de sal e vinagre
- 1 dente de alho (opcional)

## MODO DE PREPARO

Coloca o pão cortado em pequenas partes, na quantidade anteriormente definida no liquidificador.

A seguir colocar todos los ingredientes líquidos para que o pão fique bem molhado.

Colocamos os tomates sem pele, o dente de alho e sal.

Uma vez que temos todos os ingredientes temos que ajustar para obter o salmorejo mais o menos líquido, ( se precisar coloque mais pão ou mais azeite). Triture bem e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40625-salmorejo-sopa-fria-espanhola.html>