



## La Tasca de Canarias

Salmorejo Cordobés

Cordovan "Salmorejo"

### Ingredientes:

½ kg de tomates.  
1 o 2 panes duros.  
2 dientes de ajo.  
3 huevos cocidos.  
1 vaso de aceite de oliva virgen.  
Vinagre de manzana.  
Jamón de bellota.  
Sal.

### Elaboración:

Poner el pan en remojo. Al rato escurrirlo y ponerlo en un bol con los dientes de ajo, los tomates pelados sin semillas, un huevo y un vaso de aceite. Batir todo junto hasta obtener una crema a la que añadimos sal y vinagre. Servir frío. Como guarnición, espolvorear por encima dos huevos duros picados y jamón serrano cortado en taquitos.

### Ingredients:

½ kg tomatoes.  
1 or 2 days old bread.  
2 cloves of garlic.  
3 boiled eggs.  
1 glass of extra virgin olive oil.  
Apple cider vinegar.  
Bellota ham.  
Salt.

### Elaboration:

Leave the bread into water. Later drain the bread and grind with the peeled tomatoes, extra virgin olive oil, one boiled egg, and garlic. Then add , apple cider vinegar, and salt to taste. Serve cold and garnish it with boiled eggs and spanish ham cut into slices.



La Tasca de Canarias  
Avda. de La Constitución.  
Firgas.  
Telf: 697 97 68 18

Abierto todos los días.  
Open everyday  
12:00 - 17:00 / 20:00 - 02:00