

VELLUT DE TOMÀQUET (salmorejo cordovès)

(Per a 4 racions)

1 quilo de tomàquets madurs de bona qualitat
1 gra d'all petit
1 ceba petita
½ pebrot verd
250 g d'oli d'oliva verge extra
30 g de vinagre de vi
2 molles de pa (remullades amb aigua mineral)
1 cullerada de mostassa de gra antiga
sal i pebre

PREPARACIÓ

1. Renteu els tomàquets i el mig pebrot i talleu-los a trossos regulars.
2. La ceba i l'all peleu-los i feu-los també a talls.
3. Poseu-ho en un atuell prou gran per poder-ho triturar tot junt: les verdures, l'oli i el vinagre, la molla remullada, la sal i el pebre. Amb l'ajut d'un túrmix, tritureu-ho molt bé, passeu-ho per un colador xinès i reserveu-ho a la nevera. (Fent servir un aparell com la Themomix s'aconsegueix una textura molt vellutada)

EL RESULTAT, ben fresquet a la nevera, de textura densa i sedosa, és un recurs fantàstic per disposar els dies calorosos, d'un aliment reconfortant i fàcil de prendre.

Es pot convertir en un plat principal, afegint-hi a sobre els entrebancs que se us acudeixin o els que als de casa vostra més els agradin, des de tallets de pa sucats amb tomàquet a uns tacs d'una bona conserva de tonyina, des d'unes olives despinyolades a un bon marisc només escaldat i tebi encara. Tabé hi combinen escopinyes, cloïsses, musclos, gambes o llagostins, que ara mateix al mercat en trobeu de "km 0".