



4 pers.



20 min



# SALMOREJO

## Ingrédients



1 kg de tomates



150 g de pain dur



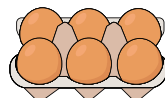
40 g d'huile d'olive



sel et poivre



2 gousses d'ail



4 oeufs



## Préparation

1

Laver et couper les tomates en gros cubes



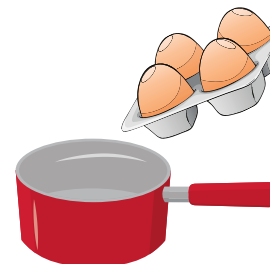
2

Placer le pain dur dans un saladier et ajouter les cubes de tomate par dessus pour réhydrater le pain. Ajouter ensuite l'huile et l'ail épluché



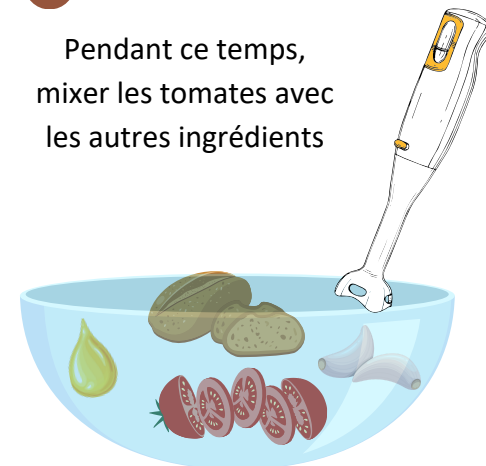
3

Cuire les oeufs dans une casserole avec de l'eau bouillante 8 minutes environ pour qu'ils soient durs



4

Pendant ce temps, mixer les tomates avec les autres ingrédients



5

Ajuster l'assaisonnement



6

Peler les oeufs durs et les couper en morceaux pour les disposer au-dessus de votre soupe. Pour la présentation ajouter un filet d'huile d'olive sur le dessus

