

---

# Salmorejo Cordobés con Aceite de Oliva Virgen Extra La Aurora (Recetas de cocina)

30, junio



¡Hola! En estos meses de verano se elabora en nuestra tierra cordobesa y en muchos otros puntos de España una receta muy típica, el **Salmorejo Cordobés**. Una receta ideal para el primer plato que además servirá para refrescarnos e hidratarnos, que tanta falta nos hace en estas zonas de Córdoba.

**, ya que le dará el toque ideal.**

Antes de comenzar, te dejamos nuestras últimas recetas por si te resultan de interés:

1. [Ensalada de tomate con Vinagre Dulce al Pedro Ximénez Reserva](#)
2. [Espaguetis con ajo, guindilla y Aceite de Oliva Virgen Extra Bona Dea](#)
3. [Solomillo de cerdo al Pedro Ximénez](#)
4. [Carrilleras de cerdo al vino blanco Amontillado Amanecer](#)
5. [Peras al Vino Tinto Joven Llanos de Palacio](#)
6. [Fresas al Pedro Ximénez Solera 1981](#)
7. [Pestiños Caseros al Vino Blanco en Rama Gran Pedro](#)
8. [Pollo al Vino Blanco](#)
9. [Solomillo de cerdo al Vino Tinto](#)
10. [Cupcakes al Pedro Ximénez](#)
11. [Pollo al Vermut](#)
12. [Mejillones al Vino Blanco](#)

## Ingredientes para 4-6 personas

1. 1 kilo de tomates maduros.
2. 1 diente de ajo mediano.
3. 125 ml de **Aceite de Oliva Virgen Extra La Aurora** que puedes comprar haciendo clic [aquí](#).

---

4. 6 cucharadas soperas de Vinagre de vino, **también puedes utilizar nuestro Vinagre de Vino La Aurora haciendo clic [aquí](#)**.

5. 150 gramos de pan del día anterior.

6. 3 huevos.

7. 100 gramos de jamón serrano.

8. 1 cucharadita pequeña de sal.

## Preparación

1. Ponemos los tres huevos en un cazuelo a fuego fuerte, cuando empiecen a hervir, contamos 5-6 minutos. Apartamos.

2. En un bol, cortamos a trozos los tomates que previamente hemos lavado, le añadimos el diente de ajo pelado y cortado junto con la sal. Trituramos todo hasta que quede homogéneo.

3. A continuación, en el mismo bol, le añadimos el vinagre y el pan. Trituramos todo igual que antes, hasta que quede homogéneo (el pan, lo podemos ir añadiendo poco a poco, aunque esto lo dejamos al gusto de cada uno y del triturador que emplee para la elaboración).

4. El siguiente paso es añadir el **Aceite de Oliva Virgen Extra (si es La Aurora, te saldrá más rico, te lo garantizamos)**, poco a poco mientras vamos batiendo la mezcla. Al igual que en anteriores ocasiones, el secreto del Salmorejo Cordobés está en la textura, así que debe quedar una mezcla muy fina y homogénea.

5. Hay gente que no le gusta encontrarse ningún trozo de piel o pepita (que siempre va a quedar algo, aunque lo batamos bien), si es tu caso, debes pasar por un colador todo el conjunto. Nosotros, en esta receta, lo vamos a consumir 100% natural.

6. Pelamos los huevos y los cortamos en trozos pequeños. Apartamos.

7. Cortamos el jamón serrano en trozos pequeños. Apartamos.

8. Emplatamos añadiendo el **Salmorejo Cordobés** y decoramos el plato con uno poco de huevo duro y jamón serrano. Importante, este plato es recomendable servirlo frío, por lo que te aconsejamos que lo realices una o dos horas antes de servirlo y lo pases por el frigorífico.

Un plato muy sencillo de hacer e ideal para los días de verano en Córdoba.

## Maridaje

**El vino que te recomendamos para este plato es nuestro Vino Joven Amanecer Sauvignon Blanc 100% que puedes comprar haciendo clic [aquí](#)**.

Un vino fresco, ideal como entrante y creemos que una excelente elección para acompañar este delicioso plato.

---

**Para terminar te dejamos con un vídeo tutorial sobre la elaboración de este Salmorejo Cordobés realizado por Carmen, te recomendamos suscribirte a su canal de YouTube haciendo clic [aquí](#).**

Esperamos que te haya gustado esta receta de **Salmorejo Cordobés con Aceite de Oliva Virgen Extra La Aurora** y si tienes que realizar cualquier aportación, puedes hacerla a través de los comentarios. ¡Un saludo!

Si te ha gustado este artículo y quieres recibir los próximos en tu dirección de correo. Suscríbete.

Por **Rafael Espejo**.

## **Comentarios**