

## Salmorejo de pepino

20 minutos de preparación

Para 4 personas

### **Ingredientes**

2 pepinos

450 gr de pan

1 o 2 dientes de ajo

Aceite

Sal

Vinagre de Jerez

2 huevos cocidos (opcional)

albahaca (opcional)

### **Preparación**

1. Desmiguar el pan y poner las migas a remojo con agua, sal y un chorrito de aceite unos 20 minutos. Hay quien utiliza todo el pan en trocitos, no sólo la miga.
2. Con el pan a remojo pelamos los pepinos, se pueden dejar tiras de la piel para dar color y los cortamos en trocitos.
3. Escurremos el pan y lo ponemos junto con el pepino troceado, 1 o 2 dientes de ajo picados, un buen chorro de aceite y otro de vinagre y lo trituramos todo bien.
4. Para conseguir una crema espesa añadiremos algo más de miga de pan y aceite y si queremos que quede más fina añadiremos algo de agua.
5. Antes de servir enfriar en la nevera, lo podemos servir con huevo duro troceado y una pizca de albahaca. Ajustar la sal al gusto