

SALMOREJO

Pilar Mar. Ceip. Calixto Ariño

Zaragoza, sábado 13 de junio de 2020

Dedicado a toda mi familia Aguilar, por su sabor a Andalucía.

El **aceite** de oliva, virgen extra,
unos **tomates rojos** bien maduros,
tres rodajas de **pan, jamón serrano,**
un **ajo** crudo, **sal** y **huevos duros**.

Se lavan los tomates en el grifo
y se trocean después en varias partes,
y con la sal, el ajo y el aceite,
con la varilla buen rato los bates.

Lo tienes una hora en la nevera
y cortas en trocitos el jamón.
Aparte, cueces cuatro huevos duros
y los rallas después con rallador.

Se sirve en plato hondo o en bol grande,
con su jamón y el huevo por encima,
y se come despacio y con cuchara,
pudiendo repetir si alguien se anima.

El salmorejo es cosa delicada,
te puedo asegurar que sabe a gloria;
pero si quieres conservar la línea,
en vez de pan le pones zanahoria

¡Qué rico salmorejo preparaban
mi tío Antonio y mi tía Encarna!
Jamás olvidaré aquel verano
cuando me lo ofrecieron en la playa.