



“SALMOREJO CORDOBÉS CON TROPIEZOS DE LUJO”  
POR MATIAS VEGA ORTIZ

**INGREDIENTES**

***Para el salmorejo***

200g de tomate pera  
50g de pan de pueblo asentado de 2 días  
2g de ajo morado de Montalbán  
2g de sal fina  
22ml a elegir aceite de oliva virgen extra (AOVE) denominación de origen Priego de Córdoba

***Para la vinagreta***

20ml a elegir aceite de oliva virgen extra (AOVE) denominación de origen Priego de Córdoba c.s  
3ml de Vinagre Seco Gran Reserva de la Denominación de Origen Protegida Vinagre de Montilla-Moriles  
Mostaza en grano c.s  
Sal c.s  
2g de pimienta

***Para los rulos de pepino***

2 pepinos cortados en láminas de 1mm  
15g de manzana pelada y picada  
15g de mango pelado y picado  
8g de pimiento verde picado  
2 hojas de endivias blancas picadas  
6g de cebolla roja picada

***Para la gelatina de jamón ibérico***

200ml de agua  
60g de Jamón Ibérico Denominación de Origen Los Pedroches  
2 hojas de gelatina

**Otros**

2 unidades de huevo de codorniz  
20g de Jamón Ibérico Denominación de Origen Los Pedroches  
20g de lomito Ibérico Denominación de Origen Los Pedroches  
Flores comestibles c.s



## **ELABORACIÓN**

### ***Para el salmorejo***

Triturar el tomate y pasar por el chino para eliminar pieles y restos de semillas. Volver a triturar con el pan, el ajo y la sal durante 90 segundos. Incorporar el aceite poco a poco y triturar 50 segundos más.

### ***Para la vinagreta***

Mezclar en un bol todos los ingredientes

### ***Para los rulos de pepino***

Mezclar todos los ingredientes picados con la vinagreta

Cortar las láminas del pepino a 7cm. de largo por 2,5 cm. de ancho.

Formar un rulo y rellenar con la picada.

### ***Para la gelatina de jamón***

Poner a hervir el agua con las puntas de jamón hasta que reduzca a la mitad. Entre tanto, hidratar las hojas de gelatina en agua muy fría.

Colar el caldo e incorporar las hojas de gelatina. Extender el líquido en una bandeja de 12 \* 22 cm. aproximadamente. Guardar en el frigorífico hasta que solidifique. Pasado este tiempo, cortar en daditos pequeños.

Escalfar los huevos con agua hirviendo, una cucharadita de vinagre y una pizca de sal durante 50-60 segundos aproximadamente, enfriar y reservar.

Picar en bastones el jamón y el lomito formar y rellenar los rulos de pepino

Deshojar las flores comestibles para decorar.

## **VAJILLA NECESARIA PARA EL EMPLATADO**

Plato hondo.

## **SUGERENCIAS DE PRESENTACION**

Depositar en el fondo del plato el salmorejo cordobés. Poner encima un rulo con la picada y otro con los bastoncitos de jamón y lomito. Poner el huevo escalfado entre los dos rulitos.



Incorporar en los bordes del plato unos daditos de gelatina de jamón. Rociar con AOVE y terminar decorando con las flores comestibles.

El plato se presentará de manera que el comensal tenga visible todos los ingredientes de presentación (ejemplo, a la izquierda del plato el rulo con la picada, a la derecha el rulo con los bastoncitos de ibéricos. Seguidamente colocamos el huevo escalfado entre los dos rulos. En los bordes del plato los daditos de gelatina y de forma divertida colocar las flores comestibles. A la hora del servicio rociar unas “lamparitas” de AOVE.

**MARIDAJE** “El vino elegido para este plato es FINO de la Denominación de Origen Protegida Montilla-Moriles”