

### PORRA ANTEQUERANA CON JAMÓN IBÉRICO.

#### Ingredientes:

- 1/2 kg de miga de pan del día anterior.
- 2 dientes de ajo y 600 grs. de tomates maduros.
- 1/4 de pimiento verde y 1/4 de pepino.
- 2 cucharadas de vinagre o de zumo de limón y 1 vaso de aceite de oliva. Sal.
- Para el aderezo: 3 huevos duros, 100 grs. de jamón ibérico en taquitos, 1 pimiento verde, 1 pepino.

#### Preparación:

1. Cocer los huevos duros en un cazo con agua contando 10 minutos desde la ebullición. Escurrir, enfriar, pelar y reservar. Retirar la corteza del pan y dejarlo en remojo unos minutos hasta que haya embebido el agua. Pasado este tiempo estrujar con las manos para eliminar al máximo el agua.
2. Pelar los tomates y el pepino y picarlos junto con el pimiento. Añadir el jamón ibérico en taquitos y cortar los huevos, el pepino y el pimiento del aderezo en pequeños dados. Machacar los ajos pelados con un poco de sal en el mortero, añadir los tomates y el resto de los ingredientes picados poco a poco e ir machacando para integrarlos con los ajos. (También se puede utilizar una batidora eléctrica).
3. A continuación añadir el pan. Ir amasando con la mano de mortero añadiendo poco a poco el aceite y a continuación el vinagre hasta conseguir una pasta suave y homogénea. Incorporar un poco de agua fría para darle el punto de crema y rectificar de sal. Servir la preparación muy fría acompañada de los tropezones de verdura, jamón y huevo.

Nº Comensales: 4.

Dificultad: Fácil.

Tiempo: 30 minutos.

