



## Porra Antequerana

### Ingredientes - Para 2 persona(s)

- 500 g de *Tomate*
- 200 g de *Pan de hogaza duro remojado en agua*
- 88 ml de *Aceite de oliva virgen extra*
- 1.5 Cucharada(s) de *Vinagre de Jerez*
- 1 Ud. de *Diente de ajo*
- 1/2 Cucharada(s) de *Sal*
- 1/2 Ud. de *Pimiento verde italiano*
- 1/4 Ud. de *Pimiento rojo*
- *Jamón serrano*
- *Huevo duro*

### Preparación

#### Paso 1 - Preparar los ingredientes

Comienza pelando y troceando los tomates. Lava y corta los pimientos, retirando las semillas. Pela los dientes de ajo y déjalos listos para triturar. Todo debe estar bien limpio y preparado para ser procesado.

#### Paso 2 - Triturar los vegetales

Coloca los tomates, los pimientos y los ajos en un vaso de batidora o en un robot de cocina. Tritura en series intermitentes para que la mezcla se vaya homogeneizando. Esto garantizará una textura fina y suave en la porra.

#### Paso 3 - Añadir el pan y el vinagre

Escurre bien el pan que ha estado remojado en agua y añádelo a la mezcla de vegetales triturados. Incorpora también el vinagre de Jerez. Sigue triturando hasta que el pan se deshaga completamente y se mezcle con los demás ingredientes.

#### Paso 4 - Agregar el aceite de oliva

Con la batidora en marcha a una velocidad intermedia, ve añadiendo lentamente el aceite de oliva virgen extra. Este paso es crucial para emulsionar la mezcla y darle la textura espesa y cremosa característica de la porra antequerana.

#### Paso 5 - Sazonar y ajustar

Añade la sal a la mezcla y tritura nuevamente para asegurarte de que se distribuye uniformemente. Prueba la porra y ajusta la sal si es necesario.



### Paso 6 - Reposar en la nevera

Deja reposar la porra en la nevera durante al menos 30 minutos antes de servir. Esto permitirá que los sabores se asienten y la sopa esté bien fría y refrescante al momento de servir.

### Paso 7 - Servir y decorar

Sirve la porra en platos hondos o cuencos. Decora con trocitos de jamón serrano, huevo duro picado y, si lo deseas, algunas lascas de atún en agua. Añade un hilo de aceite de oliva virgen extra por encima para darle un toque final.