

El **salmorejo** es una crema servida habitualmente como primer plato; se trata de una preparación tradicional de Córdoba (Andalucía). Se elabora mediante un *majado* (machacado, triturado) de una cierta cantidad de miga de pan (denominado como *telera*), a la que se le incluye además: ajo, aceite de oliva, sal, y tomates. Debido al empleo del pan, su consistencia final es la de un puré, o el de una salsa, se suele servir con pedacitos de otros alimentos en su superficie como: *virutas de jamón*, picatostes, o con migas de huevo duro. Por los ingredientes empleados se trata de un alimento y preparación bastante económico. Es frecuente que se sirva a los comensales fresco. Debido a su consistencia, a veces se sirve como una salsa de acompañamiento, para remojar en otros alimentos, por regla general fritos.

El posible origen del salmorejo, entendido como lo es en la actualidad, se remonta a un periodo que va desde el siglo XIX o comienzos del siglo XX, donde el último ingrediente a incluir en la popular receta fue el tomate. Sus orígenes corresponden a los de un plato humilde que fue popularizado lentamente fuera de Andalucía lo largo de mediados del siglo XX. En la cocina española existe polisemia con otro tipo de preparaciones (denominadas salmis) que suelen ser guisos de caza menor, como pueda ser el conejo (proporcionando el conejo en salmorejo) y cuya composición y preparación es completamente diferente, a pesar de poseer el mismo nombre. Es por esta razón por la que cabe destacar que, a pesar de haber sido aceptado el salmorejo como una especie de gazpacho espeso, en algunas regiones de España es considerado en la actualidad como una especie de guiso de diversas carnes de caza (salmis). Posee algunas similitudes con el popular [gazpacho](#); entre las diferencias cabe destacar el abundante uso de pan en su elaboración que hace al salmorejo más denso. Por otra parte, el salmorejo emplea como verduras únicamente tomate y ajo, mientras que el gazpacho se elabora con otras hortalizas como son el pepino, pimiento y cebolla.⁵ Otro plato denominado tradicionalmente salmorejo es, en [Málaga](#), la hoy conocida como [ensalada malagueña](#).

La historia del salmorejo, como preparación culinaria, se remonta a los primeros instantes de la humanidad en los que se trituraban los ingredientes en un par de piedras.¹⁰