



<https://www.mepillasquisando.com>



SALSA ROMESCO



ESTA SALSA ESTA ESPECIALMENTE INDICADA PARA LOS CALSOST O VERDURAS.

INGREDIENTES:

- 3 Tomates maduros.
- 1 Cabeza de Ajos.
- 50 gr. de Almendras tostadas.
- 50 gr. de Avellanas Tostadas.
- 2 Ñoras.
- 1 Rebanada de pan tostado.
- 200 cc. de Aceite de oliva.
- 100 cc. de Vinagre.
- 1/2 Cucharadita de pimentón dulce.
- 1 Guindilla (Opcional).
- Sal.

ELABORACIÓN:

El día de antes dejamos las ñoras en remojo toda la noche. Sacamos las ñoras del agua y les quitamos las pepitas y la piel, reservamos la pulpa. Precalentamos el horno a 200° C y asamos los tomates, durante 20 minutos, y los ajos, durante 15 minutos. Una vez asados, limpiamos los tomates, y les quitamos la piel y las pepitas, limpiamos los ajos de la piel. Quitamos la piel de las almendras y avellanas y las mezclamos con los tomates y los ajos. Añadimos el pan tostado, la pulpa de las ñoras, el aceite, el vinagre y lo batimos todo, añadiendo poco a poco un chorreoncito de aceite. Añadimos el pimentón y una guindilla (opcional) para darle un toque picante y volvemos a batir.

<https://www.mepillasquisando.com>