

Salsa Romesco

La salsa Romesco es de origen catalán, exactamente procede de Tarragona donde acompaña a los famosos calçots. Aunque también está muy buena con otras verduras, carnes y pescados. Hay tantas recetas como cocineros y cada uno aporta su toque personal, aunque no puede faltar los tomates y ajos asados, aún fruto seco y algo de pan.

INGREDIENTES:

- 2 Tomates pera
- 1 Cabeza de ajos
- 1 Ñora
- 30g Avellanas tostadas
- 2 Biscottes integrales
- 2 Cucharadas aceite oliva
- ¼ Cucharadita Romero seco
- 1 Cucharada Vinagre de vino
- Una pizca de sal y pimienta molida

10
Raciones



ELABORACIÓN:

1. Asar en el horno a 180°C los tomates y la cabeza de ajos durante 40 minutos o hasta que los notemos blandos.
2. Retirar las semillas a la ñora y poner a remojo para rehidratarla.
3. Pelar ya frio, los ajos y tomates.
4. Colocar en el vaso de la batidora todos los ingredientes y triturar. Rectificar de sal y pimienta en caso necesario.
5. Se conserva en la nevera, en recipiente tapado 3-4 días.