

Salsa romesco

Tipo de plato: Salsas · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0

12	Tomate — bien maduros
	Pimienta negra
	Sal
200 ml	Aceite oliva
3 cucharada/s	Vinagre vino tinto
7	Ñoras — o pimientos romesco
3 rebanada/s	Pan
50 gr	Almendras — tostadas o avellanas
1 cabeza/s	Ajos
	Guindilla

ELABORACIÓN

Fotos Can GonellaAsar los tomates, los ajos sin pelar y los pimientos si son frescos, si no pones a remojo los secos para sacar la pulpa. Fríes las rebanadas de pan, tuestas las almendras y sacas la pulpa a las ñoras. En un mortero, machacas el pan frito, los ajos asados, los pimientos o la carne de los pimientos remojados las avellanas o almendras, y si quieres la guindilla sin semillas (si quieres que pique mucho con semillas), cuando tengas una pasta con todo esto añades sin dejar de remover el vinagre y el aceite añades la sal al gusto. Si no quieres complicarte lo puedes hacer con la minipimer. En Barcelona la he comido tanto con avellanas como con almendres, yo la hago con almendras.