

Salsa ñoras

Tipo de plato: Salsas · Categoría: Thermomix · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Canela Molida

INGREDIENTES

0	
1 cucharada/s	Ñoras — pulpa
2	Tomate — grandes asados y pelados
3 dientes	Ajos — asados
50 gr	Avellanas — tostadas
25 gr	Almendras — fritas
1 cucharadita/s	Vinagre jerez
50 gr	Aceite oliva — virgen
	Sal

ELABORACIÓN

Triturar los frutos secos en la th. Añadir el puré de ñoras, los tomates, los ajos el vinagre, la sal y batir ligar con el aceite.