

Salsa romesco

Tipo de plato: Salsas | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad:

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.