

Salsa ñoras

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

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.