

Salsa romesco



Tiempo de preparación: 45 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes (2 personas)

• Ingredientes

- Tomate escurrido 200g 200 gr
- Aceite de Oliva
- Aji Cacho de Cabra 1
- Ajo 2 Dientes
- Almendras 15
- Avellanas 10
- Cebolla 1/2
- Pan 1 Rebanada
- Pimentón rojo 1/2
- Sal a gusto
- Vinagre de Jerez (puedes reemplazar por vino) 15 ml. (1 cda.)

Para esta receta hemos usado:



Preparación

1. Trocear la rebanada de pan y llevar a un sartén con las avellanas y las almendras para tostar. Reservar.
2. En el mismo sartén ya con temperatura, verter una buena cantidad de aceite de oliva y agregar los ajos previamente pelados, el ají cacho de cabra sin pepitas, la cebolla y el pimentón troceados.
3. Sofreír hasta que comiencen a tomar un color y sabor asado.
4. Finalmente, verter las verduritas y el aceite restante en una licuadora o procesadora junto con el pan tostado, los frutos secos, el vinagre de jerez, sal a gusto y el puré de tomates.
5. Licuar y/o procesar hasta obtener una pasta de consistencia firme y untable. Si deseas una a salsa más ligera añadir aceite de oliva para regular y listo!!

- Constanza González Olea @coniolea