



Salsa romesco

Ingredientes - Para 5 persona(s)

- 2 Ud. de *Tomate*
- 2 Diente(s) de *Ajo*
- 3 Ud. de *Ñora*
- 3 Puñado(s) de *Almendra, tostada*
- 4 Rebanada(s) de *Pan*
- 7 Hoja(s) de *Albahaca fresca*
- 300 ml de *Aceite de oliva*
- *Sal*

Preparación

Paso 1 - Pelar verduras

Pelaremos los tomates (podemos calentarlos al fuego directo para que la piel salga con más facilidad), también pelaremos los ajos y las almendras tostadas. Sacaremos las pepitas de las ñoras y las pondremos en remojo un mínimo media hora para que se ablanden.

Paso 2 - Freir

En una paella con aceite de oliva freiremos la mitad de los ajos, cuando estén dorados los sacaremos y los reservaremos. En el mismo aceite que ya tendrá el sabor del ajo, añadiremos las ñoras, y haremos el mismo proseo, las iremos retirando y reservando cuando estén un poquito doradas, ya veréis que se tostarán muy rápido. Para terminar haremos lo mismo con las rebanadas de pan, freiremos y reservaremos.

Paso 3 - Primer triturar los alimentos

Este paso se puede hacer con un mortero o con un robot de cocina. Para ir más rápido yo he utilizado este último. Trituraremos el pan, las ñoras, el ajo (el que hemos frito y el crudo), la albahaca y las almendras hasta conseguir una pasta fina y homogénea.

Nota: también se poner una parte de avellanas.

Paso 4 - Segundo triturado

Ahora con un robot de cocina o "minipimer" trituraremos el tomate junto con la pasta que acabamos de hacer y a medida que lo vayamos triturando iremos añadiendo el aceite de oliva hasta conseguir la textura deseada (ni muy espesa ni muy líquida).