

Salsa romesco

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 0 '
- 4



Comentario nutricional

El romesco es ideal para acompañar carnes a la brasa, pero también se puede utilizar como salsa para verduras asadas o en platos d

Modo express

1. Antes de empezar, escale los dientes de ajo en agua hirviendo durante cuatro minutos, retírelos y deje que se enfríen antes de pelarlos y usarlos. Retire las semillas de las ñoras y trocéelas. Escalde y pele los tomates, eliminando también las semillas.
2. Introduzca las avellanas y las almendras en el molinillo y tritúrelas.

3. Coloque la cuchilla metálica en el bol de la máquina, introduzca el pan duro troceado, las ñoras, el agua, el vinagre, el ajo pelado, los tomates, las avellanas y las almendras molidas y una pizca de sal.

4. Accione el selector y aumente la velocidad progresivamente. Cuando haya llegado al máximo, vierta poco a poco todo el aceite y continúe triturando hasta obtener una salsa homogénea. Pruebe y corrija de sal.

5. Si la salsa queda muy espesa, añada más agua a la vez que acciona el botón «Pulse» para mezclarlo todo bien.

Accesorios: Molinillo / Cuchilla metálica