

SALSA ROMESCO

Ingredientes:

- 6 tomates maduros (mas bien grandes)
- 1 cabeza de ajos
- 1 cebolla
- 12 almendras tostadas
- 1 ñora seca o 1 cucharada de pasta de ñoras
- sal y vinagre
- 3 rodajas de pan frito
- 2 vasos de aceite

Preparación:

En una bandeja de horno asar los tomates lavados, la cabeza de ajos y la cebolla.

Hornear a 180° durante 45 minutos.

Freir el pan y reservar.

Si la ñora es seca, freís en una sartén con aceite y sacar la carne.

Una vez horneadas las verduras, quitar la piel al tomate y sacar los ajos.

En una batidora poner todos los ingredientes y triturar. Salpimentar al gusto y añadir dos vasos de aceite y un chorrín de vinagre). Probar de sal y vinagre y rectificar si es necesario.

[Con las zarpas en la masa](#)