

SALSA ROMESCO

hecha sin horno



Ingredientes:

6 tomates pera
1 cebolla pequeña
1 cabeza de ajos
1 cucharadita de carne de ñora
12 almendras tostadas
3 rebanadas de pan del día anterior
sal, vinagre
90 ml de AOVE (aceite de oliva virgen extra)

Preparación:

Lavamos los tomates y pelamos la cebolla.

En el fondo de nuestra sartén colocamos los tomates, la cebolla y la cabeza de ajos.

Rociamos de un chorrito de aceite y tapamos. Cocinamos a fuego medio durante 25 minutos. Damos la vuelta a las verduras y cocinamos otros 25 minutos.

Mientras tanto, tostamos el pan en una sartén con un poquito de aceite (muy poco).

Si las almendras no están tostadas, aprovechamos para tostarlas.

Una vez que se han cocinado las verduras comprobaremos que podemos retirar fácilmente la piel de los tomates.

En el vaso de nuestra batidora, en mi caso la MyCook Touch, colocamos los tomates pelados, la cebolla, la carne de los ajos, la cucharadita de carne de ñora, el pan troceado y las almendras tostadas, trituramos lo máximo posible.

Damos un punto de sal y añadimos un chorrito de vinagre. Poco a poco incorporamos el AOVE hasta obtener una crema ligera y sin grumos.

[Con las zarpas en la masa](#)

