



salsa romesco de nueces

Ingredientes:

6 tomates pera
1 cebolla pequeña
1 cabeza de ajos
1 cucharadita de carne de ñora
30 gr de nueces peladas
3 rebanadas de pan del día anterior
sal, vinagre
90 gr 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 chorrillo 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).

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

En el vaso de nuestra batidora o robot de cocina, colocamos los tomates pelados, la cebolla, la carne de los ajos, la cucharadita de carne de ñora, el pan troceado y las nueces, 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](#)

