Receta tradicional de salsa romesco



Consejo del chef

Esta salsa romesco aguanta en la nevera hasta más de una semana bien guardada dentro de un tupper hermético o tarro de cristal.

No te asustes con la cantidad de ajo. Al hornearse, pierden su sabor fuerte y son más digeribles. Prueba a untarlos en una tostada con tomate, ¡Riquísimos!

Raciones para 1

- ❏ **3** Pimientos rojos
- ❏ **4** Tomates
- ❏ **1** Cebolla
- ❏ **1** Cabeza de ajos
- ❏ **60 gr** Avellana tostada
- ❏ **2** Ñoras
- ❏ **30 gr** Vinagre
- ❏ **70 gr** Aceite de oliva
- ❏ Sal
- ❏ Pimienta negra
- ❏ **5 gr** Pimentón de la Vera
- ❏ **20 gr** Carne de pimiento choricero (opcional)
- ❏ **1** Guindilla (opcional)

1. Calienta el horno a 200 °C mientras preparas las verduras.
2. Coloca los pimientos, tomates, la cabeza de ajos (envuelta en papel de aluminio) y la cebolla en una bandeja. Hornea unos 50 minutos hasta que esté todo blando y bien tostado.
3. Deja enfriar completamente para que sea más fácil pelar las verduras. Mientras, retira las semillas de las ñoras y déjalas en remojo con agua caliente.
4. Pela el pimiento rojo retirando las semillas, el tomate y la cebolla. Saca la cabeza de ajos del paquete y separa los dientes. Para sacar la carne tan solo tienes que apretar en la base y saldrá el ajo por la parte superior.
5. Bate todos los ingredientes de la salsa y salpimenta al gusto.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/receta-tradicional-de-salsa-romesco/