



## 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/>

**COOKING**  
**LOVERS** 