



SALSA ROMESCO

(Tiempo de elaboración: 40 min)

Ingredientes

- 4 tomates
- 5 dientes de ajo
- 2 o 3 rebanadas de pan tostado en función de su tamaño
- 5 ñoras secas
- 1/3 de guindilla seca
- 10 almendras tostadas
- 10 avellanas tostadas
- Un chorrito de aceite
- Un chorrito de vinagre blanco
- Una pizca de sal

Elaboración

Es una salsa típica de la gastronomía catalana que va de maravilla con pescados, verduras y carnes.

Una vez la probéis, seguro que vais a querer hacerla más veces.



- Debemos dejar las **ñoras** en remojo durante al menos 12 horas antes de la preparación. Para ello las abriremos por la parte de arriba, retirándoles el tallo previamente, y sacaremos todas las pepitas del interior tal y como se muestra en la foto de abajo:



Las ñoras flotan mucho en el agua, por lo que la mejor técnica para que estén bien en remojo será dejarlas boca abajo en un plato sopero y colocar un plato por encima para que no salgan a la superficie.

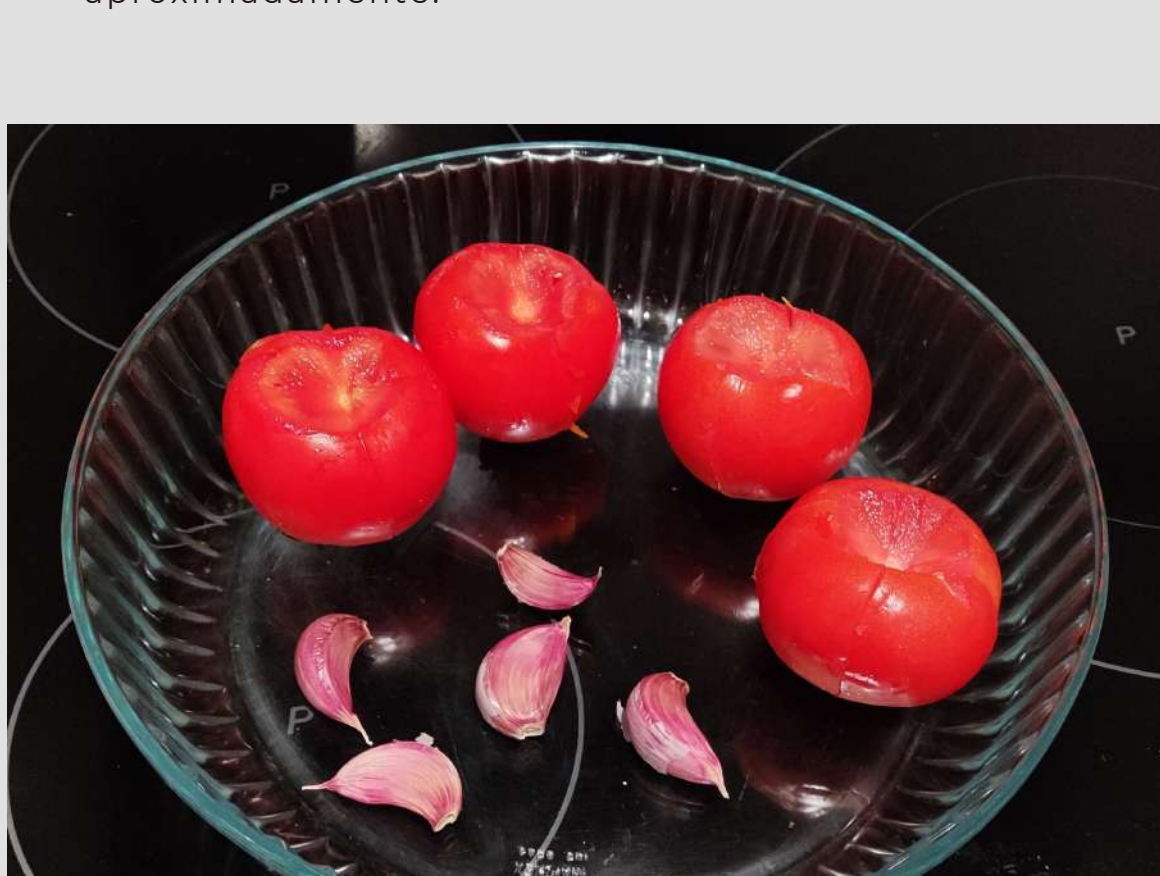


- Una vez hayan transcurrido al menos 12 horas, sacaremos la carne del interior de las ñoras con una cucharilla. La piel, la tiraremos a la basura, mientras que la carne la meteremos en el recipiente donde vayamos a triturar la salsa.

En la siguiente foto se puede observar a la izquierda la carne de las ñoras y a la derecha la piel.



- Mientras estamos haciendo el paso 2, podemos meter en una bandeja los **4 tomates** y los **5 dientes de ajo** (sin pelarlos) en el horno a 200 °C durante 20 minutos aproximadamente.



Cuando veas que están asados puedes sacarlos del horno. Ahora debes pelar los ajos y los tomates para meterlos en el recipiente con los demás ingredientes.

CONSEJO: al meter los tomates, quítales el tallo y haz un corte en forma de cruz que abarque todo el tomate para luego pelarlo con mayor facilidad.



- A continuación introducimos los siguientes ingredientes en el bote donde vayamos a triturar la salsa junto con lo que habíamos añadido previamente:
 - Las **10 almendras** y las **10 avellanas**. Podemos partirlas un poco con el cuchillo antes de ponerlas en el recipiente.
 - **1/3 de guindilla**. Es mejor no pasarse no vaya a ser que resulte demasiado picante.
 - **2 o 3 rebanadas de pan** previamente tostado en la sartén. El número de rebanadas dependerá de la barra que utilicemos. Cuanto más pan utilicemos, más espesa será la salsa.
 - Un poco de **sal**, **vinagre** y un **chorro de aceite**. La cantidad de vinagre tiene que ser menor que la de aceite.

- Trituramos todos los ingredientes y ya solo nos queda disfrutar de esta salsa sana y espectacular.