

## (Tiempo de elaboración: 40 min)

SALSA ROMESCO

## - 4 tomates

Ingredientes

- 2 o 3 rebanadas de pan tostado en función

- 5 dientes de ajo

- de su tamaño - 5 ñoras secas - 1/3 de guindilla seca
- 10 almendras tostadas
- 10 avellanas tostadas
- Un chorro de aceite - Un chorrito de vinagre
- blanco - Una pizca de sal

## Es una salsa típica

Elaboración

catalana que va de maravilla con pescados, verduras y carnes. Una vez la probéis, seguro que vais a querer hacerla más veces.

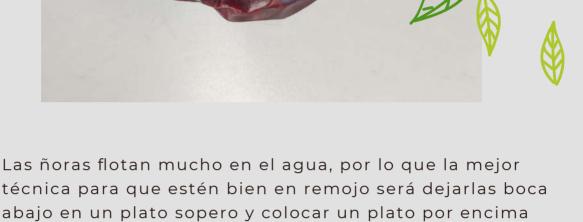
de la gastronomía



y sacaremos todas las pepitas del interior tal y como se muestra en la foto de abajo:







para que no salgan a la superficie.



una bandeja los 4 tomates y los 5 dientes de ajo

aproximadamente.

Mientras estamos haciendo el paso 2, podemos meter en

(sin pelarlos) en el horno a 200 oC durante 20 minutos



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.

luego pelarlo con mayor facilidad.

CONSEJO: al meter los tomates, quítales el tallo y haz un corte en forma de cruz que abarque todo el tomate para



- 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
  - 1/3 de guindilla. Es mejor no pasarse no vaya a ser que resulte demasiado picante.

un poco con el cuchillo antes de ponerlas en el recipiente.

- 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.