Gotxei



SALSAS Y CONDIMENTOS · VEGANO

Calçots con salsa romescu

2 raciones · 572 kcal

Ingredientes

SALSA ROMESCU

- **30g** avellanas
- **40g** almendras
- **30g** nueces
- **2**-3 ñoras
- **2** tomates maduros
- **3 dientes** de ajo
- **1** cebolla
- **1 rebanada** de pan
- **20 ml** vinagre de Jerez
- **30 ml** de aceite

POR RACIÓN

Proteínas	**14 g**
Grasas	**44 g**
Hidratos	**37 g**
Fibra	**11 g**

Elaboración

CALÇOTS

1. Asar los calçots a la llama de la barbacoa
2. Cocinarlos unos 7 minutos por cada lado si son de tamaño normal
3. Cuando se pongan negros por fuera, sacarlos de la parrilla a un periódico
4. Dejarlos reposar envueltos unos 10 minutos

SALSA ROMESCU

5. Hidratar las ñoras al menos 30 minutos en agua caliente
6. Asar la cebolla, los tomates y los ajos en el horno/lekue
7. Triturar las verduras asadas y la ñora con el resto de ingredientes
8. Al final, incorporar un poco más de aceite mientras se tritura hasta obtener la textura deseada

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei
cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei