HerZechef 👆



SALSAS Y CONDIMENTOS · VEGANO

Falsos calçots

4 raciones 241 kcal

Ingredientes

- Puerros
- **3** tomates
- **1 cabeza** de ajos
- **8** o 10 almendras
- Pan tostado
- **1** o 2 cucharaditas de carne de ñora
- **20 ml** de aceite de oliva
- Vinagre al gusto
- Sal al gusto

POR RACIÓN

Proteínas	**6 g**
Grasas	**7,2 g**
Hidratos	**42 g**
Fibra	**5,7 g**

Elaboración

SALSA ROMESCO

1. Poner a asar en la freidora de aire unos tomates con una cabeza de ajos, un chorrito de aceite y una pizca de sal
2. Cuando estén escalivados, pelar los tomates, exprimir la cabeza de ajos y meter todo en el vaso de la batidora para triturar
3. Añadir un poco de pan tostado, almendras también tostadas, una cucharadita de carne de ñora, un buen chorrazo de aceite de oliva, un chorrito de vinagre y sal al gusto
4. Triturar todo hasta obtener una salsa no muy espesa

PUERROS

5. Quitar la parte verde y los pelitos, retirar también la primera capa y lavar los puerros
6. En una bandeja de horno con un chorrito de aceite de oliva, meterlos en el horno a 200° hasta que estén blanditos
7. Cuando estén cocinados, bañarlos con salsa romesco por encima y añadir almendras picadas

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto