HerZechef 👆




SALSAS Y CONDIMENTOS · VEGANO

# Salsa romesco

6 raciones  184 kcal

## Ingredientes

- **1** tomate
- **1 cabeza** de ajos
- **1 cucharada** de pulpa de ñora
- **100 ml** de aceite de oliva
- **1**-2 rebanadas de pan tostado
- **10 gr** de avellanas tostadas
- **10 gr** de almendras tostadas
- **50 gr** de vinagre
- Sal al gusto
- **1 cucharadita** de pimentón dulce

### POR RACIÓN

| | |
|---|---|
| Proteínas | **1,7 g** |
| Grasas | **18 g** |
| Hidratos | **6,1 g** |
| Fibra | **1,1 g** |

## Elaboración

1. Asar un tomate entero y una cabeza de ajos con un chorrito de aceite
2. Cuando los tengamos listos, meter el tomate pelado en el vaso batidor junto con toda la carne de la cabeza de ajos, las almendras y las avellanas tostadas, una buena cucharada de pulpa de ñora y el pan tostado
3. Añadir un chorrazo de aceite de oliva, un chorrito de vinagre, sal al gusto y una cucharadita de pimentón dulce
4. Triturar todo hasta conseguir la textura deseada

### RECOMENDACIONES

Al creador le gusta una textura un poquito gruesa. Dice que la salsa romesco está buenísima y que va con todo.

Hecho con CookNest

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