HerZechef 👆



SALSAS Y CONDIMENTOS · VEGANO

Calçots con salsa romesco

4 raciones 171 kcal

Ingredientes

CALÇOTS

Calçots

SALSA ROMESCO

- **2**-3 Tomates
- **1 cabeza** de ajo
- **2 rebanadas** de pan tostado
- **7**-8 almendras tostadas
- **40 ml** de aceite de oliva
- **1**-2 cucharaditas de carne de ñora
- Pimentón dulce
- Vinagre al gusto
- Sal al gusto

POR RACIÓN

Proteínas	**3,8 g**
Grasas	**11 g**
Hidratos	**16 g**
Fibra	**3,6 g**

Elaboración

CALÇOTS

1. Quitar la tierra con agua y las hojas más duras
2. Cortar el exceso de verde y los bigotes
3. Colocar los calçots limpios en una bandeja y meterlos en el horno a máxima temperatura hasta que estén cocinados

SALSA ROMESCO

4. Cocinar los tomates y la cabeza de ajo
5. Meter los tomates ya pelados en el vaso batidor
6. Estrujar la cabeza de ajo y añadirla al vaso
7. Añadir la carne de ñora, un poco de pan tostado y las almendras tostadas
8. Añadir pimentón dulce, un buen chorro de aceite de oliva, un toque de vinagre y sal al gusto
9. Triturar todo

MONTAJE

10. Poner una buena base de salsa romesco en un plato
11. Colocar los calçots cocinados por encima
12. Mojar los calçots en la salsa y disfrutar

Hecho con CookNest



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