



LA SALSA ROMESCO DEL MUSSOL!

INGREDIENTES

- 4 tomates maduros
- 1 cabeza de ajos
- 3 ñoras
- 10 almendras tostadas
- 10 avellanas tostadas
- 50 ml de vinagre de vino suave (evita el de Módena)
- 250 ml de aceite de oliva virgen extra
- 1 rebanada de pan tostado
- 1 cucharadita de pimentón dulce (un pelín de picante opcional)
- Sal al gusto

PASO A PASO

1. Se lavan los tomates. Se le hacen corte en cruz y se ponen al horno a 170° entre 45 minutos y 1 hora junto a la cabeza de ajos.
2. Se dejan reposar y enfrían antes de pelar todo.
3. La noche anterior se ponen a rehidratar las ñoras. Una vez rehidratadas se saca la carne de ñora con la ayuda de una cucharilla.
4. Tostar los frutos secos.
5. Introducir todo en un vaso de batidora, los tomates, los ajos pelados, los frutos secos, el aceite y el vinagre, el pimentón y el pan tostado.
6. Triturar muy bien.