



LA SALSA ROMESCO

INGREDIENTS

4 tomàquets madurs

1 cap d'all

3 nyores

10 ametlles torrades

10 avellanes torrades

50 ml de vinagre de vi suau (evita el Mòdena)

250 ml d'oli d'oliva verge extra

1 llesca de pa torrat

1 **cullaradeta** de pebre vermell dolç (opcional una mica de picant)

Sal al gust

PAS A PAS

1. Es renten el tomàquets. Se li fa un tall en creu i es posen a el forn a 170° entre 45 minuts i 1 hora al costat del cap d'alls.
2. Es deixen reposar i refreden abans de pelar tot.
3. La nit anterior es posen a rehidratar les nyores. Un cop rehidratades es treu la carn de nyora amb l'ajuda d'una cullereta.
4. Torrar els fruits secs.
5. Introduir tot en un got de batedora, els tomàquets, els alls pelats, la fruita seca, l'oli i el vinagre, el pebre vermell i el pa torrat.
6. Triturar molt bé.

DEL MUSSOL!

**ETIQUETA'NS I GUANYA UN SOPAR
AMB LA TEVA COLLA!***

*Més info al nostre Instagram

  **#suquemalmussol**

www.mussolrestaurant.com