



LA SALSA ROMESCO

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 hace un 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.

DEL MUSSOL!

¡ETIQUETANOS Y GANA UNA CENA
CON TU PANDILLA!*

*Más info en nuestro Instagram

📷 📌 #suquemalmussol

www.mussolrestaurant.com