



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!

  [#suquemalmussol](https://www.instagram.com/suquemalmussol)

www.mussolrestaurant.com