

Salsa romesco

Ingredientes

Receta para 6 personas : 2 cebollas • 300 g de tomates • 300 g de pimientos morrones rojos • 1 cucharita café de pimiento • 1 cucharita café de azúcar • 2 dientes de ajo • 8 cucharas grandes de aceite de oliva • 1 cuchara grande de vinagre • Sal

Preparación

Colocar en una fuente de hornear los tomates enteros sin pedúnculo, las cebollas peladas y los pimientos morrones hasta que estén dorados.

Eliminar la piel y las semillas de los pimientos morrones.

Batir los tomates, las cebollas, los pimientos morrones y el ajo, todos juntos, con el triturador.

Incorporar poco a poco el aceite de oliva y el vinagre.

La salsa resultante debe quedar perfectamente lisa y homogénea.

Sugerencia del Chef

Se puede utilizar esta salsa para tapas o buñuelos de hortalizas o pescado o para acompañar calamares.

