

Salsa Romesco (Para Calçots)

Ingredientes: Ajos, pan rallado, pimentón, guindilla, almendras tostadas, aceite, vinagre, tomates maduros y sal, pan rallado

Preparación: Se escaliban los tomates y una cabeza entera de ajos.

Se machacaban dos o tres ajos naturales, se añade la cabeza de ajos, escalibada, pelada y limpia y se machaca también, se añaden las almendras tostadas y peladas y se sigue machacando, luego se ponen dos o tres guindillas, y se sigue machacando hasta que esté una pasta lo más fina posible; entonces se añaden los tomates ya escalibados, quitándole antes la piel, las semillas y la parte dura o sea que solo se pone la pulpa, se añade el pan rallado y el pimentón colorado y se mezcla todo bien, se le añade el aceite y el vinagre a gusto de cada cual, se deja reposar, y entonces se mezcla el líquido y se hinchan las almendras y el pan rallado. Para volver a aclarar, basta poner un poco de aceite y vinagre y si hace falta sal o pimienta.

1 cabeza de ajos entera, 1 ajos, 100 g
de almendras 250 cm³ de aceite, ~~625~~ 625 cm³ de
vinagre, sal, una cucharada de pan sa-
llado, una cucharadita de pimentón,
3 guindillas. si se quiere muy picas
te se pone la guindilla si no - no