

¿A qué saben las nubes?

SALSA ROMESCO

Ingredientes:

- 6 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 8 tomates pequeños y maduros
- 1 cabeza de ajos pequeña
- 1 cebolleta
- 2 cucharadas de carne de pimientos choriceros
- 50 gr de almendras
- 30 gr de pan blanco
- 2 cucharadas de vinagre de jerez
- 1/2 cucharadita de pimentón picante
- sal

1.- Colocamos los tomates lavados, la cebolleta partida y la cabeza de ajos en una fuente de hornear. Pintamos la superficie de las verduras con aceite de oliva, y las metemos en el horno precalentado a 180 grados.

2.- Mientras tanto doramos las almendras en una sartén con un filito de aceite. A continuación tostamos el pan con lo que haya quedado de aceite en la misma sartén. Con cuidado de que no se nos queme.

3.- Cuando las verduras estén asadas y tiernas, las sacamos del horno y las dejamos enfriar. Pelamos los tomates y los dientes de ajo.

4.- En el vaso de la batidora, o en la thermomix ponemos las verduras asadas, la carne de los pimientos choriceros (compro unos botecitos de cristal donde ya viene la carne hecha puré), las almendras, el pan, el vinagre, el aceite de oliva, el pimentón y la sal. Lo pasamos bien hasta lograr salsa homogénea. No tenemos más que probar y rectificar de vinagre, de sal y si nos gusta, añadir un poquito más de pimentón picante.

5.- Acompañando las verduras asadas en la barbacoa, o bien las patatas, es deliciosa.