

Receta salsa romesco (salsa calçotada) - sin gluten seisei

Ingredientes (aprox 6 pers):

- 250 gr de almendras tostadas
- 500 gr de tomates maduros asados
- 2 cabezas de ajos asados
- 1/2 litro de aceite oliva virgen
- 1 cucharada vinagre
- 1 ñora o pimiento seco
- sal



Si deseas que quede menos fuerte, reduce el número de ajos asados.

Si quieres que quede fuerte, añade a los ingredientes un trocito de ajo crudo.

Proceso:

- Triturar todos los ingredientes en un procesador de alimentos.
- Servir.

Deseo que te guste.

Un abrazo,

Anna Martínez

- Dietista integrativa
- PNI Psiconeuroinmunología clínica
- Coach

NOTAS:

Si no te gustan los calçots, esta salsa es ideal para acompañar carne.