Salsa Romesco

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Eva Codina **Recetizador:** pepmar



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Esta salsa es ideal para acompañar muchos de nuestros platos, patatas, alcahofas, bocadillos etc

Descripción:

Como suele pasar con los platos populares, hay casi tantas versiones como cocineros, pero las diferencias son menores. Algunos sustituyen una parte de almendras por avellanas, que se cultivan en la tierra originaria del romesco. En general se añade más aceite cuando se quiere una salsa más suave y líquida, o pan frito o galletas maría (estas galletas y los biscotes sustituyen a veces al pan frito en los majados o como espesantes en la cocina tradicional catalana) si se quiere espesarla. Para dar sabor y un toque personal se añade, según el cocinero, ajo crudo, guindilla, pimentón, etc.

Ingredientes para 10 personas :

- 200g de ajos escalibados
- 400g de avellana
- 400g de marcona torrada
- 300g de noras en remojo
- 100ml de vino blanco
- 200g de pan seco
- 600g de aceite de oliva
- 1600g de aceite de girasol
- 150g de vinagre
- 1100g de tomate escalibado
- sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Esta receta es para aproximadamente 5 litros de Romesco, Una vez tengamos los ingredientes escalibados

pelados y limpios lo pondremos en un bol grande y añadimos todos los ingredientes y lo pasamos por la batidora, asta que nos quede una crema mas bien espesa.