

## Cebollas tiernas con romesco



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Vegana

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Medio

### Descripción:

### Ingredientes para 4 personas :

- 1 manojo de cebolletas
- 4 rebanadas de pan del día anterior
- 4 tomates maduros
- 4 dientes de ajo
- 12 almendras tostadas
- 12 avellanas tostadas
- 4 ñoras en polvo o pasta
- Aceite de oliva
- Sal y vinagre

### Preparación:

## **Paso 1**

**Tostar el pan por ambos lados en una plancha bien caliente. Retirarlo. Asar los tomates, partidos por la mitad, y los dientes de ajo, enteros. Pelarlos y picarlos. Triturarlos con la batidora o machacarlos en un mortero grande, junto con dos cucharadas de vinagre, las ñoras, el pan, las almendras, las avellanas y un vaso de aceite de oliva (si la salsa queda demasiado espesa se puede añadir más aceite). Limpiar las cebolletas y cortarlas a lo largo. Poner al fuego la plancha y, cuando esté bien caliente, asar las cebolletas por los dos lados. Servirlas con la salsa romesco presentada aparte.**