Cebollas tiernas con romesco

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

Creador: Irene Delafú



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.