

Salsa romesco

Posted on **May 03,2012** by **hiulitscuisine**

La salsa **romesco** o "**salvitxada**" es una salsa típica del **Camp de Tarragona**. Hay muchas variaciones, depende de los gustos de cada uno. Hay quien le pone avellanas, ajo crudo, más o menos aceite... Cada familia tiene sus "trucos" o "secretos". Esta receta es de mi familia de Tarragona.

Ingredientes:

(para 5-6 personas)

- 4 tomates
- 100 g de almendras tostadas
- 1 pimiento seco de romesco (*o ñora*)
- 1 diente de ajo
- 1 rebanada de pan (*opcional*)
- 1 cucharada de vinagre de vino
- sal
- aceite de oliva

Tiempo de preparación:

- 45 min

Preparación:

1. Quitar las semillas del pimiento seco y poner en un bol en remojo unos 10-15 min.
2. Mientras tanto, asar los tomates y el ajo directamente al fuego (*de los fogones*).
3. Una vez asados, pelar y poner en un vaso de batidora.
4. Pelar las almendras tostadas y añadir al vaso.
5. En una sartén con aceite de oliva, freír el pimiento seco y el pan (*opcional*) unos 4-5 min vigilando que no se quemen.
6. Una vez fritos, añadir al vaso de batidora con el aceite incluido.
7. Añadir el vinagre, la sal, un buen chorro de aceite (*dependiendo del espesor deseado*) y batir.

Image not found

[Ver todas las recetas del Mes Sin Carne #MSC2012](#)

Posted in: Cocina Tradicional, Destacados, Mes Sin Carne 2012, Recetas, Salsas, Videos | Tagged: Aceite De Oliva, Ajo, Almendras Tostadas, ñora, Pimiento Seco, Salsa Romesco, Tomate, Vinagre | With 0 comments