

Pesto/Paté de tomàquets secs i ametlles

Posted on **January 01,1970** by **hiulitscuisine**

Aquesta és una de les receptes que hem fet en els [cursos de cuina vegana](#) de **hiulit's cuisine** i [Vegetales a Pedales](#) juntament amb d'altres com: [Mousse de xocolata vegana](#), [Veganesa](#), [Llets vegetals...](#)

Ingredients:

(per a 4-6 persones)

- 150 g de tomàquets secs
- 80 g d'ametlles crues o torrades
- 1-2 alls

Temps de preparació:

- 20 min

Preparació:

1. Posar els tomàquets secs en remull (*uns 15 min*).
2. Si s'utilitzen ametlles crues, torrar en una paella sense oli, remenant perquè no es cremin i quedin ben torrades per tots costats. Si s'utilitzen ametlles torrades, això que us estalvieu ;)
3. Escórrer els tomàquets secs i posar en un got de batedora juntament amb les ametlles torrades i els alls tallats a daus petits.
4. Cobrir amb oli d'oliva, salpebrar al gust i batre fins a obtenir una massa homogènia.
5. Servir amb un plat de pasta si es vol fer servir com a pesto o amb unes torradetes si es vol fer servir com a paté.

Notes:

- Aquest pesto/paté pot aguantar 1 setmana a la nevera tranquil·lament (*fins i tot més*).
- Si es vol més presència de gust d'ametlles, només n'heu d'afegir més :)

Posted in: Cuina Tradicional, Entrants, Receptes, Salses | Tagged: All, Ametlles, Ametlles Torrades, Oli D'oliva, Tomàquets Secs | With 0 comments