



SALSA ROMESCO

INGREDIENTES:

1 cabeza de ajos asados
100 gr. de almendras
peladas y tostadas
4 tomates maduros asados
1 rebanada de pan seco
y tostado mojado
2 cucharadas de
Carne de Noras KALPA
1 cucharada de vinagre
Aceite para ligar

PREPARACION: Pelar y picar los tomates sin las semillas, poner en el vaso de la batidora, añadir los ajos asados, el vinagre, la sal y echar el aceite como si fuéramos a hacer una mahonesa hasta que este todo ligado. Añadir también la rebanada de pan machacada, la almendra muy bien picada una vez tostada y las dos cucharadas de Carne de noras KALPA continuando batiendo hasta que la salsa coja la consistencia deseada. Si la quieren un poco picante podemos añadir 1 cayena (guindilla). Esta salsa sirve para acompañar cebolletas asadas, puerros asados ó cocidos, patatas asadas, pescados asados, etc. (en general para todas las verduras a la plancha)