

Salsa de calçots

Receta Familia Folch-Ferré

Para un vaso de batidora de unos 500 ml

Tiempos: Prep. 25 min | Horno 30 min | Total 55 min

Ingredientes: 100 gr de almendras tostadas, 1 o 2 tomates escalivados, 3 ajos escalivados, 1 o $\frac{1}{2}$ ajo crudo, 2 ñoras, una pizca para dar color o nada de pimentón picante y pimentón dulce, una cucharadita pequeña de sal, 1 vaso de aceite de oliva, $\frac{1}{3}$ de un vaso de vinagre

Instrucciones

PASO 1: Se escalivan los ajos y el tomate y se pelan.

PASO 2: Las ñoras se ponen en agua caliente y se pelan.

PASO 3: Una vez hecho esto, basta con poner todos los ingredientes en el bote de la batidora e ir añadiendo aceite mientras lo pasamos por el minipimer. Pruébela por si hace falta añadir sal.