



Loleta

Life, Market & Cooking



Salsa Romesco

Esta salsa es muy poco conocida y sin embargo resulta deliciosa con verduras a la plancha, pescados blancos, pastas y carnes. Es originaria de Cataluña, y de sabor delicado, por lo que suele gustar mucho también a los niños. La versión original, implica hacer una salsa con tomates triturados, cebolleta muy picada y un poco de ajo. Se deja sofreír todo a fuego medio durante una hora aproximadamente hasta que la salsa esté bien espesa.

Sin embargo en uno de mis días de prisas, descubrí que sale incluso más sabrosa con una lata de tomate frito de la marca Aida. Lo venden en Mercadona y en casi todos los supermercados. Merece la pena buscarlo porque es de primera calidad, con ingredientes naturales y sabor muy casero. Yo odio desde pequeña el tomate frito. Cualquiera que me conozca sabe que nunca lo como, y que el que compro es para mi hijo que lo adora. Sin embargo reconozco que esta salsa sale deliciosa con este tipo de tomate "frito".

Ingredientes:

1. 2/3 cebollas 0,20 €
2. 1kg de tomates concassè (pelados, sin pepitas y troceados) 1,30 € (podéis sustituir los tomates y la cebolla por una lata de tomate frito casero Aida 1,14 €)
3. 2 dientes ajo 0,08 €
4. 50 gr. almendras crudas (pueden usarse fritas pero a mi me gusta más freírlas) 0,50 €
5. 2 rebanadas de pan 0,10 €
6. 150 gr. aceite 0,45 €
7. 1 ñora hidratada en el micro en un vaso con agua 0,15 €

Total 2,78 € si usamos tomates naturales o 2,42 € si usamos tomate frito casero Aida

Preparación

1. Hacer una salsa de tomate con tomates concassè, cebolleta muy picada y un poco de ajo. Se deja sofreír todo a fuego medio durante una hora aproximadamente hasta que la salsa esté bien espesa.

2. Poner a remojo la ñora en agua tibia. Tostar las almendras en una sartén con unas gotitas de aceite y sal hasta que estén doraditas. Freír las rebanadas de pan en aceite de oliva hasta que estén bien doradas.



Loleta

Life, Market & Cooking



3. Poner la salsa de tomate casera (o la lata de tomate Aida), los ajos pelados, las almendras tostadas y la pulpa de la ñora. Triturar y añadir un poco de vinagre y sal a gusto y volver a triturar hasta que quede una pasta uniforme.

Cuando la hago aprovecho y hago cantidad. Luego la guardo en botes de conserva reutilizados y la mantengo en la nevera. De este modo siempre tengo salsa disponible i para cualquier momento!.

Usadla con todo lo que os apetezca, sobre todo con las verduras a la plancha, y ya no podréis volver a comerlas sin esta salsa.

