

Romesco (textura C)

Ingredients per a 10 racions

Tomàquet madur	200g
Alls pelats	30g
Pebrot vermell	100g
Ametlla laminada	50g
Oli d'oliva verge extra	100mL
Vinagre	10mL
Espeidor goma xantana	5g

Elaboració

- 1 Preescalfar el forn a 180°C.
- 2 Trossegeu les verdures juntament amb els alls i afegiu-hi un bon raig d'oli d'oliva. Coeu-ho en una paella durant aproximadament 25-30 minuts fins que estigui ben daurat. Tot seguit, batre fins a la temperatura de 3°C.
- 3 Tritureu totes les verdures prèviament cuites i batudes juntament amb les ametlles, un rajolí de vinagre i d'aigua i l'oli d'oliva.
- 4 Coleu la preparació. Afegiu-hi 5g d'espeidor per lligar la salsa.
- 5 Serviu-ho juntament amb altres preparacions.

Observacions

Per espessir la base es pot utilitzar tant espeidor com maizena express o goma xantana. Recordeu que una forma fàcil de comprovar que la textura és adequada, és clavant una cullera de plàstic petita que s'ha de mantenir dreta.