

Romesco (textura C)

Ingredientes para 10 raciones

Tomate maduro	200g
Ajos pelados	30g
Pimiento rojo	100g
Almendra laminada	50g
Aceite de oliva virgen extra	100mL
Vinagre	10mL
Espesante goma xantana	5g

Elaboración

- 1 Precalentar el horno a 180°C.
- 2 Trocear las verduras junto con los ajos y añadir un buen chorro de aceite de oliva. Cocer en una sartén durante aproximadamente 25-30 minutos hasta que esté bien dorado. A continuación, abatir hasta la temperatura de 3°C.
- 3 Triturar todas las verduras previamente cocidas y abatidas junto con las almendras, un chorrito de vinagre y de agua y el aceite de oliva.
- 4 Colar la preparación. Añadir 5g de espesante para ligar la salsa.
- 5 Servir junto con otras preparaciones.

Observaciones

Para espesar la base se puede utilizar tanto espesante como maicena express o goma xantana. Recuerde que una forma fácil de comprobar que la textura es adecuada, es clavando una cuchara de plástico pequeña que debe mantenerse derecha.