

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.