

PUERROS

CON FALSA SALSA ROMESCO



Barrio del Carmen
San Ramón, 23. Valencia
96 392 21 46



4 PERSONAS



TIEMPO: 30 Min.



- 2 puerros.
- 2 o 3 pimientos del piquillo.
- 3 tomates.
- 10 o 12 avellanas.
- 1 diente de ajo.
- 1 cucharada de aceite de oliva.
- 1 pizca de sal.



PREPARACIÓN DE LOS PUERROS:

- 1 Limpiar y trocear los puerros en trozos grandes. Cocerlos en una cazuela con agua durante 20 minutos.

PREPARACIÓN DE LA SALSAS:

- 2 Sofreír los tomates durante unos 10 minutos a fuego medio.
Pelar unas 10 o 12 avellanas y triturarlas.
- 3 Poner en un bol, 2 o 3 pimientos del piquillo de bote, 1 diente de ajo crudo y las avellanas.
- 4 Triturarlo todo con un chorrillo de aceite y un poco de sal al gusto, hasta que tengamos la cremosidad que nos guste.
Emplatat y añadir la salsa.