

Verduras con Salsa Romesco

Entrante ligero para el menú de Navidad u otras fiestas: verduras frescas con mantequilla de almendras acompañadas de una aromática salsa de tomate y almendras.

Tiempo de preparación: 45 min. · Nivel de dificultad: fácil ·

Cantidad

Ingredientes para 4 personas.

Ingredientes

Para la salsa romesco:

600 g Tomates de ramallet

30 ud. Almendras crudas sin piel

6 ud. Dientes de ajo

3 ud. Pimientos dulces secos

0.5 cda FOC aceite picante

2 cda Azúcar

3 cda Aceite de oliva virgen extra

5 cda Vinagre de vino tinto

Sal y pimienta

Para el plato de verduras:

1 ud. Coliflor pequeña

5 ud. Patatas nuevas

5 ud. Zanahorias jóvenes

2 ud. Calabacines

2 ud. Manojos de cebollas tiernas

1 ud. Manojos de espárragos verdes

Los nabos o las chalotas también son adecuados

Para la mantequilla de almendra:

3 cda Aceite de oliva virgen extra

60 g Almendras picadas

80 g Mantequilla

Preparación

Salsa Romesco:

Poner en remojo los pimientos secos en un pequeño recipiente con agua tibia.

Lavar los tomates y colocarlos en una bandeja de horno con las almendras y el ajo y meterlos en el horno precalentado a 180° durante unos 20 minutos.

Compruebe las almendras después de unos 8-9 minutos y retírelas en cuanto estén doradas y desprendan un aroma tostado. Haga lo mismo con el ajo.

Cuando los tomates estén bien glaseados, retirar la bandeja del horno y dejar enfriar los ingredientes.

Pele el ajo y los tomates asados y póngalos en la batidora de cocina con 1/2 cucharadita de aceite de oliva picante Foc. Sacar los pimientos del agua, secarlos con papel de cocina y picarlos con un cuchillo.

Haga un puré completo con las almendras, los tomates, el ajo y las especias, luego, con la máquina en marcha, añada lentamente el aceite de oliva hasta que la salsa tenga una consistencia espesa y cremosa, entonces añada 2-3 cucharadas de vinagre y vuelva a mezclar bien.

Sazonar la salsa al gusto y añadir un poco más de vinagre y azúcar si se desea, sazonar el regusto con sal y pimienta. Dejar reposar la salsa durante al menos 2 horas.

Verduras:

Prepare las verduras con tiempo.

Retire las hojas exteriores y el tallo de la coliflor, si es necesario córtela en 3-4 gajos con las manos (si la corta, la coliflor se deshará durante la cocción).

Pelar las zanahorias con un pelador y cortarlas por la mitad.

Limpie las cebolletas y retire unos 2/3 de la parte verde.

Limpiar bien las patatas con agua corriente y un cepillo para verduras.

Lavar los espárragos y cortar generosamente el extremo leñoso.

Cortar los calabacines en bastones del grosor del pulgar.

P

poner una olla con agua salada a hervir, añadir la coliflor, las zanahorias y las patatas pequeñas

al agua hirviendo, luego añadir los espárragos después de 10 minutos.

Al mismo tiempo, calentar el aceite de oliva en una sartén y freír lentamente los calabacines y las cebolletas a fuego medio hasta que estén translúcidos y dorados.

Después de unos 4 minutos, retira los espárragos del agua con sal con una espumadera y enjuégalos con agua fría, luego haz lo mismo con las zanahorias.

Ecurrir las patatas y la coliflor, escurrir bien y volver a poner los espárragos y las zanahorias en la olla caliente para recalentarlos.

Mantequilla de almendra:

Tostar las almendras en una sartén pequeña a fuego lento hasta que se doren y añadir la mantequilla a la sartén. Derretir la mantequilla, dejar que espume brevemente y retirar inmediatamente del fuego.

Disponer las verduras en una fuente precalentada, salar ligeramente, mezclar bien la mantequilla de almendras y repartirla uniformemente sobre las verduras.

Servir inmediatamente con abundante salsa romanesca y pan blanco fresco.