

Salsa de calçots



De receptes de salsa de calçots n'hi han un munt. Cada casa té el seu secret. Aquesta és la de la meva mare.

Surt un pot

Temps: 30 min.

Ingredients:

- -100 gr. d'ametlles torrades

- -1 tomàquet o 2 de petits escalivats
- -3 alls escalivats
- -1 all cru (molt poc)
- -2 nyores
- -Pebre vermell picant (al gust)
- -Pebre vermell per donar color(al gust. Que quedi rosada)
- -Sal, oli i vinagre.



Elaboració:

PAS 1: S'escaliven l'all i el tomàquet i es pelen.

PAS 2: Les nyores es posen amb aigua calenta i es pelen.

PAS 3: Un cop fet això, només cal posar tots els ingredients al pot de la batidora i anant afegint oli mentres ho passem pel minipimer i ja està. Tasta-la per si has d'afegir sal.



Bon Profit!