

Libreta: Recetas tradicionales  
Creado: 16/04/2018 11:22  
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/fanecas-con-salsa-romesco.html>

## Fanecas con salsa romesco

### INGREDIENTES

4 fanecas de ración  
2 pimientos verdes  
Aceite y sal

#### **Para la salsa romesco:**

3 ñoras secas  
1 guindilla  
1 tomate asado  
3 dientes de ajo  
Un puñado de almendras tostadas  
Un puñado de avellanas tostadas  
Perejil picado  
1 rebanada de pan frito  
Aceite de oliva, vinagre y sal

### PREPARACIÓN

Limpia la faneca, filetéala y sazona.

Maja en un mortero el ajo pelado y troceado, la guindilla, los frutos secos y el pan.

Pela y desepita los tomates, trocéalos y májalos junto al resto de ingredientes en el mortero. Agrega la carne de las ñoras, remojadas en agua templada durante 2 horas.

Añade vinagre y 2 ó 3 cucharadas de aceite y sal al gusto. Espolvorea con perejil picado y mezcla todo bien en el mortero.

Fríe la faneca a la plancha con un poquito de aceite.

Aparte, en una sartén con aceite, fríe el pimiento verde cortado en aros.

Sirve los filetes de faneca con los aros del pimiento fritos y salseados con romesco.