

Libreta: Verduras

Creado: 26/03/2018 22:39

Actualizado: 27/03/2018 10:29

URLOrigen: <http://www.tranbel.com/puerros-con-salsa-romesco.html>

Puerros con salsa romesco

INGREDIENTES

8 puerros grandes cocidos

Para la salsa:

3 dientes de ajo

Un trocito de guindilla

1 cucharadita de pimentón

1 pimiento choricero o 2 ñoras

1 tomate grande maduro

90 gr. de miga de pan tierno

Aceite

Sal

Perejil

PREPARACIÓN

Para preparar la salsa romesco, pon en el mortero los ajos picados, un trozo de guindilla, el pimentón, la carne del pimiento choricero (previamente remojado), la carne del tomate maduro pelado y el pan remojado en agua y escurrido. Sazona y machaca bien. Añade un poco de aceite para aligerar la salsa.

Sirve en un plato llano los puerros cocidos acompañados de la salsa romesco. Decora con una hojita de perejil.