

## SALSA PARA CALÇOTS

### INGREDIENTES

3 ñoras  
200 g de almendras tostadas  
2 tomates maduros asados  
1 cebolla asada  
1 cabeza de ajos asada  
2 ajos crudos  
50 g de vinagre (opcional)  
500 g de aceite  
sal  
pimentón

### PREPARACIÓN

Con la máquina en marcha en velocidad 6 echar las ñoras por el bocal.

Cuando estén pulverizadas, repetir la operación con las almendras.

Añadir los tomates, la cebolla, 6 dientes de ajos asados y los ajos crudos, triturar a velocidad 5-7-9.

Añadir el pimentón, la sal y el vinagre, mezclar 10 segundos a velocidad 6.

A continuación echar el aceite encima de la tapadera a velocidad 5 sin sacar el cubilete.

Si se quiere la salsa más clara añadir un poco de agua.