

Libreta: Salsas
Creado: 26/03/2018 21:13
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/salsa-picante-de-almendra.html>

Salsa picante de almendra

INGREDIENTES

- 100 gramos de almendras crudas y peladas
- 2 dientes de ajo
- 1 guindilla (optativo)
- 1 tomate pelado y cortado en dados
- 250 ml de aceite de oliva
- 3 cucharadas de vinagre p.ej. de vino tinto
- sal y pimienta negra recién molida

PREPARACIÓN

Tostar las almendras en una sartén antiadherente sin nada de aceite.

Echar en el vaso de la batidora junto con los ajos picados y la guindilla -o media- bien limpia de simientes. Batir.

Añadir el tomate y el vinagre y volver a batir.

Agregar casi gota a gota el aceite con la batidora al mínimo hasta obtener una crema homogénea.

Salpimentar al gusto.

La salsa se puede servir también como "dip" para mojar patatas fritas o zanahorias peladas y cortadas en bastones.