

ENSALADA ROMESCO

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocción: 12 minutos

Ideal para 4 personas

Ingredientes:

Para hacer la salsa romesco:

- 1 frasco de pimientos rojos asados 12 oz (350 g) , escurridos
- 4 tomates pequeños
- 1 taza de almendras (enteras) crudas
- ¼ taza de perejil fresco de hoja plana
- ⅓ taza de aceite de oliva
- 1 cucharadita de sal (más al gusto)
- 3 dientes de ajo
- Jugo de medio limón

Para hacer la ensalada:

- 300 g de pan baguette o rústico
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 250 g de tomates cherry (1 ¼ taza aprox.)
- 4 cucharadas de almendras blancas, lasqueadas
- 1 frasco de pimientos rojos asados de 12 oz (350 g)
- 4 cebolletas
- Perejil fresco
- 60 g (2oz) de rúcula
- Sal y pimienta al gusto

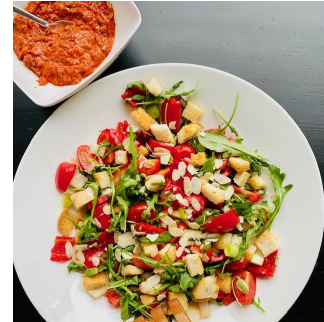
Instrucciones:

Para hacer la salsa:

1. Agrega todos los ingredientes de la salsa en una licuadora y mezclar hasta que tenga la textura suave pero grumosa; dejen un poco de textura con las almendras, pero es más suave que grumosa). Dejar aparte

Para hacer la ensalada:

1. Forrar una bandeja para hornear con papel de hornear y precalienta el horno a 350 F (180 C)



2. Cortar el pan en cubos pequeños, extenderlos en la bandeja que tenias lista y rocía con aceite de oliva, espolvorea con una pizca generosa de sal y pimienta, hornear por 12 minutos; darles la vuelta a la mitad. Retiralos del horno tan pronto como estén dorados y crujientes.
3. Cortar los tomates en mitad, los pimientos asados en trozos de 3 cm. Limpiar las cebolletas y cortarlas en aros finos.
4. Coloca los tomates, el perejil, los pimientos, las cebolletas y la arugula en un recipiente grande para ensaladas, espolvorea las almendras y crutones de pan encima de todo, mezclalo todo bien, sirve el aderezo en otro recipiente para que cada quien se lo sirva... ¡Buen provecho!