Bruschettas de cebollitas de verdeo con salsa romesco



Ingredientes

Bruschettas de salsa romesco

1 cabeza de ajo: 1 Cabeza
Cebollitas de verdeo: 8 Unidades
Guindilla seca: 1
Laurel: 1 Hoja
Pan rustico: 1
Pimienta rosa: 10 Granos
Aceite De Oliva:
Vinagre de jerez:
Sal: A gusto
Dientes de ajo: 2
Avellanas tostadas: 40 grs.
Ñoras: 6 Unidades
Pimienta Negra: 10 Granos
Almendras Tostadas: 40 g
Tomate peritas, sin piel ni semillas: 4 Unidades

Preparación de la Receta

Para elaborar las bruschettas de cebollitas de verdeo con pasta romesco

- En primera instancia, vamos a confitar las cebollitas

Para esto las remojamos en aceite de oliva caliente

- Condimentamos con pimienta rosa, pimienta en grano y un diente de *ajo* aplastado
- Agregamos una hoja de *laurel* y lo dejamos cocinando a fuego muy bajo, durante 30 minutos.
- Para la pasta romesco.
- Primeramente, vamos a hacer los tomates confitados
- Cortamos en cuartos los tomates
- Les sacamos las semillas y condimentamos con sal y pimienta

- Luego, los disponemos en una bandeja para horno, le agregamos una cabeza de *ajo* entero con cáscara, para que luego de horneado, consigamos una exquisita *crema* de *ajo*
- Pintamos con aceite de oliva y llevamos el horno a 180 grados, durante unos 20 minutos
- Por otro lado, tostamos unas almendras y avellanas en el horno.
- También vamos a hidratar las ñoras

Para esto

- Las colocamos en agua tibia
- Una vez hidratadas, las abrimos y les quitamos las semillas
- Tostamos el pan.
- Una vez hechos los tomates, disponemos los ingredientes en la procesadora
- Es decir que vamos a triturar, los tomates confitados, 2 trozos de pan tostado, las almendras, las avellanas, las guindas y las ñoras
- Condimentamos con *vinagre* de jerez, sal y añadimos la *crema* de *ajo* horneado, sin piel
- Procesamos todo hasta que quede una pasta para untar.
- Por último, untamos la pasta romesco en las bruschettas
- Luego colocamos las cebollitas y listo para servir

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bruschettas-de-cebollitas-de-verdeo-con-salsa-romesco