

# Picaña, Puerros y Salsa Romesco

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Aceite De Oliva:** 70 c.c.

**Ají molido:** 1 cdta

**Cabeza de ajo:** 1 unidad

**Pan tipo baguette del día anterior:** 100 Gramos

**Pimiento rojo:** 1 unidad

**Vinagre de vino:** 30 c.c.

**Aceite para freír:** c/n

**Avellanas:** 60 Gramos

**Tomates:** 2 Unidades

**Paprika:** 1 cdta

**Sal:** c/n

## Preparación de la Receta

- Asar a la parrilla los tomates y el *pimiento* hasta cocinar por todos sus lados.
- Cocinar la cabeza de *ajo* entera envuelta en papel aluminio sobre las brasas.
- Freír en aceite el pan cortado en cubos y luego las avellanas hasta *dorar*.
- Retirar la piel y semillas de los pimientos y tomates asados.
- Procesar con mixer pimientos asados, tomates asados, los ajos, sal, aceite de oliva, *vinagre* hasta emulsionar.
- Servir sobre puerros asados y para acompañar la carne.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/picana-puerros-y-salsa-romesco>