

Verduras a la plancha con salsa romesco y un toque de Essentiel

Tiempo de preparación: 50 min



INGREDIENTES:

- 1 calabacín
- 1 pimiento
- 1 berenjena
- 8 cebolletas
- 8 espárragos verdes
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de **Sal Costa Essentiel**

Para la salsa romesco:

- 150 g de almendras tostadas
- 125 g de avellanas tostadas
- 2 rebanadas de pan tostado
- 1 cabeza de ajos
- 5 tomates maduros
- 2 pimientos secos (ñoras o pimientos choriceros)
- 30 ml de vinagre
- 100 ml de aceite de oliva

ELABORACIÓN:

- Para la salsa: asar la cabeza de ajos y los tomates enteros en el horno, precalentado a 200°C o en la brasa durante 30 minutos. Abrir los pimientos secos por la mitad y dejarlos en remojo con agua tibia durante 30 min.

- Introducir en el vaso de un robot o en un mortero las almendras, las avellanas, el pan tostado, los ajos pelados y los tomates y picarlo todo bien. Escurrir los pimientos en remojo, cortarlos y retirar la pulpa del interior rascando con un cuchillito. Añadirla a la mezcla anterior, incorporar también el aceite y el vinagre y seguir triturando hasta obtener una pasta untuosa. Condimentar con sal al gusto y reservar.

ENTRANTES

- Limpiar las cebolletas eliminando la primera capa, eliminar la base y la parte más verde. Cortar el calabacín y la berenjena en rodajas y el pimiento en faldas. Cortar la parte más dura y blanca del tallo de los espárragos.

- Pintar las verduras con el aceite y cocerlas sobre una plancha por todos lados. Condimentarlas con **Sal Costa Essentiel** y servir las con la salsa romesco preparada.

