Coles de Bruselas con Salsa Romesco

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: CaprichosDjorge **Recetizador:** maria marente

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
-Recuerda refrescar tus hortalizas verdes en agua con hielo para que no pierdan su color.

Descripción:

Como podéis observar las coles de bruselas siguen dando sus frutos y hemos recogido otras pocas más. En esta ocasión las acompañaremos de una rica salsa rosmesco. La salsa romesco es típica de Cataluña, exactamente de la zona de Tarragona. Como todas las recetas y elaboraciones dependiendo de la zona varían los ingredientes y el modo de elaboración.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg de Coles de Bruselas
- Agua
- Sal
- (Opcional) de Pimeentón
- Para la salsa Romesco
- 7 dientes de Ajos
- 3 unidades de Tomates
- 80-100 grs. de Pan tostado
- 80 grs. de Almendras
- 2 unidades de Ñoras
- 250 grs. de Aceite
- 100 grs. de Vinagre
- Sal
- (Opcional) de Guindilla
- (Opcional) de Pimentón

Preparación:

Paso 1

Limpieza y cocción de las coles de Bruselas Limpiar las coles de bruselas, retirándoles las hojas exteriores. Ponlas a cocer en una cazuela con agua hirviendo y una pizca de sal. Una vez cocidas, refrescar en agua con

hielo para que no pierda su color verde, una vez frías,escurrirlas.

Paso 2

Salsa Romesco Poner a remojo unas horas antes las ñoras, trascurrido ese tiempo retirar las pepitas y reservar la pien con la carne. Escalivar (asar) los tomates y los ajos sin pelar con un chorro de aceite de oliva y sal, hornear durante unos 20 minutos vigilando que los ajos no se quemen ya que estos se asaran enseguida. Tostar el pan y reservar. Una vez asado pelar los ajos y los tomates a los cuales aparte de la piel retirar también las semillas. Ir añadiendo los ingredientes al vaso de la batidora , incorporando las almendras, el pan tostado , la carne de las ñoras, el aceite el vinagre. Si nos queda con poco color se puede añadir una cucharadita de pimentón y añadir la guindilla si queremos darle un toque picante, batir de nuevamente. Rectificar de sal.

Paso 3

Dejar reposar durante unos 30 minutos aprox. Acompañar las coles de bruselas con la salsa romesco dándole un toque de pimentón.