



Receta

Ingredientes

- 300 g de tomate frito casero o estilo casero
- 2 dientes de ajo pelados
- 3 ñoras secas Trevijano.
- 125 g de almendras peladas y tostadas/fritas (puedes sustituir la mitad de las almendras por avellanas).
- 150 ml de aceite
- 1 cucharadita (tamaño café) de vinagre
- 1 cucharadita (tamaño café) de sal
- 2 cucharadas de perejil seco Trevijano
- 1 cucharadita de pimentón, a gusto dulce o picante



Ñora deshidratada

Preparación

1- Abrimos las ñoras y retiramos el rabito y las semillas, las troceamos y rehidratamos en un bol con agua templada durante 15 -20 minutos.

2- Colamos las ñoras y las introducimos, junto con el resto de ingredientes en un recipiente hondo y batimos con la batidora de mano hasta conseguir la consistencia deseada. Recomendamos una textura crujiente para que notemos trocitos de frutos secos.

Y a disfrutar de una de las salsas más sabrosas, contundentes y originales que hayas probado.



25'

Información nutricional

Información nutricional	100g
Valor energético	1590 kJ 382 kcal
Grasas (g)	34
de las cuales Saturadas (g)	5,0
Hidratos de carbono (g)	8,1
Fibra alimentaria (g)	6,2
Proteínas (g)	6,4
Sal (g)	1,1



Puedes congelar la salsa que no utilices, y así tenerla siempre a mano.