

# SALSA CALÇOTS

*Apta para TM5 y TM31*

*Para TM21 adaptar cantidades y velocidades*

## INGREDIENTES:

- 1 cebolla grande
- 1 cabeza de ajos
- 5 tomates maduros (de rama o similar)
- 3 ñoras (sin tallos ni semillas)
- 100 grs de almendras tostadas
- 1 diente de ajo (opcional)
- 30 gr de vinagre
- Sal al gusto
- 400-500 grs de Aceite de oliva (suave)



## PREPARACION:

1. **Encendemos el horno a 200º.** Ponemos en una bandeja la **cebolla**, la **cabeza de ajos** y los **tomates** con un chorrillo de aceite y los horneamos durante 30-40 min (a nuestro gusto)
2. Dejar enfriar bien, pelar todo y reservar. Guardar también el líquido que nos quede en la bandeja
3. Ponemos en el vaso limpio y bien seco las **ñoras**, las **almendras** y el **ajo crudo** (opcional) y pulverizamos **20 seg / v.6**
4. Añadimos la **cebolla**, los **tomates** y los **ajos asados** y programamos **15 seg/ vel. Progresiva 5-10** para que nos quede todo bien triturado.
5. Agregamos la **sal** y el **vinagre**. Colocamos el cubilete en la tapa y programamos **v.5**. sin programar tiempo y vamos vertiendo el aceite (\*) a hilo sobre la tapa para que emulsione. Podemos parar el Thermomix® y mirar cómo queda la textura las veces que necesitemos. Cuando esté a nuestro gusto reservar en un bote de cristal hermético y guardar en la nevera hasta el momento de su uso.

## Comentarios/Trucos:

- Se puede hacer con antelación el asado del **paso 1** y unas horas después o al día siguiente seguir con la receta.
- Personalmente muchas veces hago mitad almendras y mitad avellanas puesto que en casa gusta más. En caso de alergia a los frutos secos se pueden sustituir por “panecillos suecos” para que la salsa tenga la textura apropiada.
- (\*) El aceite lo podemos pesar previamente en una jarra pero personalmente lo pongo directamente desde la botella (un recipiente menos a lavar) y voy escuchando al Thermomix® y si hace falta paro y miro. Es importante tirar el aceite lentamente para que emulsione adecuadamente.

**Montse López**

[Montse.tmx@gmail.com](mailto:Montse.tmx@gmail.com)

Tf. 699 730 353

<http://thermomix-sabadell.es/lopezgalbanymontse/>