

## **SALSA ROMESCO**

### Ingredientes:

180 grs. de aceite de oliva virgen extra

150 grs. de tomate triturado

20 grs. de vinagre

1 lata pequeña de pimiento rojo

Picada

1 rebanada pequeña de pan

1 cayena

1 pellizco de pimienta

½ cucharadita de sal

### Preparación:

1.- Coloque una jarra sobre la tapa del Thermomix, pulse la función balanza y pese el aceite. Reserve.

2.- Ponga el tomate en el vaso y sofría 5 minutos, 100º, velocidad 1.

3.- A continuación, incorpore el vinagre, el pimiento, la picada, el pan, la cayena, la pimienta y la sal. Triture 15 segundos, velocidad progresiva 5-10. Con la espátula, baje los restos de verdura de la tapa y del interior del vaso hacia las cuchillas.

4.- Con el cubilete puesto en la tapa, programe velocidad 4 y vierta poco a poco el aceite sobre la tapa, sin programar tiempo. Cuando el aceite haya caído por completo en el vaso, pare el Thermomix.

**TOÑI COMINO**

**AGENTE COMERCIAL**

**696040030**

[tococa-123@hotmail.com](mailto:tococa-123@hotmail.com)

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

