

SALSA DE CALÇOTS

80 gs. d'ametlles torrades
250 gs. de tomàquets madurs
5 alls
2 fulles de menta (opcional)
2 culleradetes de pinyons
1 llesca de pa fregit
Julivert
Pebre vermell dolç
Oli, vinagre i sal

S'escaliven 4 dels alls i se'n reserva un cru.

Es pelen els tomàquets.

Se posen tots els ingredients en el got del "Minipimer" i es tritura tot ben fi.

Oli, vinagre i sal a gust.

Per aconseguir el grau desitjat d'espessor, afegir ametlles per espessir o una mica d'aigua o més tomàquet per aclarir.