

ENSALADA CON ROMESCO



Ingredientes

1 escarola
2 dientes de ajo
1 ñora
100 gr. de avellanas
1 guindilla
aceite de oliva
vinagre
1 pizca AVECREM POLLO BAJO EN SAL

Preparación

Freír en una sartén con aceite, el pimiento sin semillas (la ñora), la guindilla, las avellanas y los ajos.

Sacar de la sartén y poner en un mortero, machacándolo todo hasta conseguir una pasta fina.

Agregar el vinagre y el aceite de freír las avellanas. Sazonar con AVECREM POLLO BAJO EN SAL y batir para que quede todo bien mezclado.

Limpiar la escarola y escurrirla bien. Mezclarla con la salsa y dejar reposar antes de servir.