

# Papas al horno con romesco



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 35min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: 6

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/papas-al-horno-con-romesco>

## Preparación

Para hacer el romesco: freír la rebanada de pan en una sartén con el aceite. Dejarla escurrir sobre papel de cocina. Hornear a 180°C los tomates durante 20 minutos. Pelar y retirar las semillas. Reservar. En el vaso de la batidora, triturar las avellanas, las almendras, el pan tostado y el pimiento chile. Añadir la pulpa del tomate, la de los otros pimiento y el ajo. Incorporar el vinagre, la sal y la pimienta. Triturar. Preparación de las papas: Mezclar en un bol todos los ingredientes. Disponer las papas en una bandeja y hornear a 175° durante 40 minutos. Servir calientes acompañadas del romesco.

## Ingredientes

- 750 gramo/s Papas peladas y cortadas en rodajas
- 2 diente/s Ajo prensados
- 1 poco Romero
- 2 cucharada/s Aceite de oliva
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- Para el romesco: 2 Pimientos secos
- 1 rebanada/s Pan
- 1 cucharada/s Aceite de oliva
- 50 gramo/s Almendras tostadas
- 50 gramo/s Avellanas tostadas
- 1 poco Pimiento chile
- 2 cucharadita/s Ajo picado
- 150 gramo/s Tomate
- 20 cc. Vinagre
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

## Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas,

## Guarniciones

