



Ingredients

- 400 g de tomàquets madurs
- 50 g d'avellanes
- 50 g d'ametlles
- 1 cabeça d'allis
- 2 nyores
- 300 cl d'oli
- pa sec torrat
- sal i vinagre blanc



Elaboració

Posa a escalfar els tomàquets madurs i els alls, i escalda les nyores un momentet en aigua bullint.

En un recipient per triturar posa-hi: els tomàquets sense pell, els alls pelats, les ametlles i avellanes torrades, les nyores i el pa torrat, amb l'oli, el vinagre i la sal. Tritura-ho tot junt i ja està llesta.

Amb aquests ingredients hi ha salsa per unes 8-10 amanides. Per unes 4-5 amanides, les quantitats serien:

- 200 g de tomàquets madurs
- 50 g d'avellanes o ametlles
- 1 nyora
- 150 cl d'oli
- sal, vinagre i pa sec torrat (pel meu gust, sense all)

Nota: Aquesta salsa, gentilesa de la Mamen, és la típica de les calçotades.