

# PATÉ DE TOMÀQUET SEC

*La seva textura i color recorda moltíssim a la sobrassada, pots utilitzar-lo com paté o també pot ser una opció molt interessant a manera de pesto per als teus pastes o amanides. Dura perfecte uns 8-10 dies a la nevera*

**Dificultat:** fàcil

**Temps total:** 20 minuts

**Racions:** 1 pot

## Ingredients

- 18 de tomàquets secs
- 75 g d'ametlles crues i pelades
- ½ gra d'all
- d'oli d'oliva
- Orenga
- Sal
- Pebre

## Preparació

1 Col·loca els tomàquets en un recipient amb abundant aigua la nit anterior (10-12 hores), veuràs com doblen la seva mida i la carn s'estova notablement. Passat aquest temps escorreu-los bé i reserva. (Si no us ha donat temps a hidratar-los amb antelació, també pot treure't de la dificultat posar-los una hora abans en remull amb aigua molt calenta)

2 El següent pas és torrar les ametlles crues, per a això les col·locarem en una paella sense oli durant 3-4 minuts a foc baix fins que estiguin una mica daurades per les dues cares. Retira de foc, deixa que refredin una mica i posa-les en un got de batedora o a la trituradora i pica fins a aconseguir un crocant.

3 Afegeix els tomàquets, l'all, una culleradeta d'oli d'oliva, una culleradeta de postres d'orenga, un pessic de sal i de pebre i comença a triturar o a batre fins a aconseguir una crema untuosa. Tasta per comprovar si necessita més sal o all i vés afegint més quantitat d'ingredients en funció de la consistència i la intensitat del gust que busquis.



**BON PROFIT !**