

## Χοιρινά μπριζολάκια με πάστα πιπεριάς (Romesco)

/ Ε



**Υλικά**

- **6** χοιρινά μπριζολάκια
- Αλάτι
- Πιπέρι
- Ελαιόλαδο
- **10-12** φρέσκα κρεμμυδάκια ολόκληρα
- Για την πάστα πιπεριάς:
- **2** ψητές κόκκινες πιπεριές
- **1 σκελίδα** σκόρδο πολτοποιημένη
- **1/4 φλ. τσαγιού** καβουρντισμένα αμύγδαλα
- **2 κ.σ.** μαϊντανό ψιλοκομμένο
- **2 κ.σ.** ξίδι
- **1/2 κ.γλ.** μπούκοβο
- **1/4 φλ. τσαγιού** ελαιόλαδο
- **1/2 κ.γλ.** αλάτι
- Λίγη φρυγανιά (προαιρετικά) ([περισσότερα...](#))