

Salsa de tomate fría al pesto

(Adaptado de Mosewood Collective's, "Sunday at Mosewood's Restaurant")

100 g. de tomates deshidratados	50 g de piñones
100 g. de aceitunas negras sin hueso	200 ml de aceite de oliva.
2 puñados de albahaca fresca picada	sal y un ajo picado al gusto

1. Rehidrata los tomates en agua caliente durante 3 minutos. Después escúrrelos.
2. Mezcla todos los ingredientes en una fuente ... y ya está!!!!
3. Puedes servir esta salsa con pasta, arroz o patatas asadas al horno. También es deliciosa como salsa para patatas chips o bastoncitos de pan y ajo.



Los **TOMATES DESHIDRATADOS** y los **MANGOS** de TWF proceden de la 'Cercle des Secheurs' (CDS) de **Burkina Faso**, que funciona bajo los principios que rigen el **comercio justo**. Burkina Faso es uno de los países más pobres del mundo, con un alto nivel de analfabetismo y pobreza. Tal y como declara la Sra. Abi, miembro de la cooperativa CDS, "*deshidratar los mangos da a la gente nuevas oportunidades en un lugar en el que, de otro modo, no habría ninguna*"