

65.- Salsa romesco per calçots

<https://www.receptesdelaquima.cat/Inici/romesco.html>

Cada any anem a fer una calçotada a casa d'en Pere i la Núria. La salsa la fa ella i és boníssima. Li vaig demanar la recepta i me la va donar encantada però algunes de les quantitats no estaven definides: una miqueta de vinagre, bastant oli... En fi, tot recordant el gust que té la salsa, n'he fet varis assaigs per poder quantificar tots els ingredients per tal de que tothom la pugui elaborar.

Ingredients per a 6-8 racions

4 tomàquets mitjans (700 g)

2 alls grandets

200 g d'ametlles torrades

100 g d'avellanes torrades

20 ml de vinagre

100 ml d'oli

3 cullerades rases de cafè de pebre vermell dolç

1cullerada de cafè de sal.

Elaboració:

Escalivar els tomàquets i els alls al microones (15 min). Passar-los pel xino per treure'n les pells i les llavors.

Pelar les ametlles i les avellanes i triturar-les ben fines amb la picadora.

Posar tots els ingredients en un pot i barrejar-ho molt bé amb el braç elèctric.

No solament combina amb els calçots si no que també va molt bé per a cuinar un bon peix amb patates (veure la recepta en aquest blog). A més, aquesta salsa es pot congelar per racions.