

49.- Salsa romesco

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/salsa%20romesco.html>

Aquesta és una de les salses més típiques de la cuina catalana i hi ha quasi bé tantes receptes com cuiners per fer-la. Jo us presento aquí la recepta de la Montse perquè un dia que en va preparar me'n va regalar un pot i realment estava deliciosa. A més, se'n pot preparar una bona quantitat i congelar-la per racions.

Ingredients per a 16 racions per a 2 persones

5 tomàquets grans madurs

1 cabeça d'all

1 ceba gran

100 g d'avellanes torrades

100 g d'ametlles torrades

2 grans de pebre de caiena

Una cullerada de pebre vermell dolç

100 ml de vinagre

250 ml d'oli d'oliva

Sal

Elaboració

En un recipient apte pel microones posar-hi els tomàquets, la ceba, la cabeça d'all i la caiena i coure-ho fins que la cabeça d'all estigui ben tova. Passar-ho tot pels passa purés per treure'n les pells i les llavors. Abans de fer-ho cal que buideu la cabeça d'all fent pressió perquè surti tota la polpa ja que no va bé posar-la directament al passa purés.

Tritureu les ametlles i les avellanes amb l'Un dos tres o aparell similar.

Finalment, en un pot poseu-hi l'extracte passat pel passa purés i barregeu-hi els fruits secs. Afegiu el pebre vermell, el vinagre, l'oli i sal al gust. Remeneu-ho amb el braç elèctric per tal de que es faci una emulsió.