

# VERDURAS A LA BRASA



**TRANS**GOURMET



# PRODUCTOS DE TEMPORADA



Alcachofa  
92565

Pimiento rojo  
92390



Pimiento verde  
92393

Tomate rama  
92459



Perejil  
92560

Calçots  
92327



Berenjena  
92360



Tomates  
de colgar en ristras  
92456

Ñora rista P.K.  
92466



Ñora seca bandeja 40gr.  
47629



Ajos bolsa 1/4  
92332

# RECETA DE LA SALSA ROMESCO

Dificultad: Fácil

Preparación: 30 min

Vegetariana: Sí

Celíacos: No



El verdadero  
**SECRETO**  
de la "CALÇOTADA"  
está en la **SALSA**



# RECETA DE LA SALSA ROMESCO

Dejaremos 1 ñora en agua durante toda la noche anterior a la elaboración, para que se ablande.

Para empezar, vamos a ir escalibando los tomates y el ajo.

Esta será la **base de la salsa para calçots**.

Para ello, cortaremos el rabo del tomate y le haremos dos cortes en cruz en el culo, esto facilitará que se vayan escalibando.

Dejar los tomates y el ajo en el horno durante unos 30-40 minutos.

Separamos la pulpa de la ñora con una cucharita pequeña.

Iremos dejando la pulpa en el mortero.

La ñora es dulce y le da un toque muy especial a la salsa de calçots.

Le añadimos el pan frito (o pan duro) y las almendras y avellanas en el mortero.

Todo esto lo picamos durante un buen rato, hasta que quede bien triturado.

En cuanto estén listos los tomates y los ajos, les quitamos la piel y las partes quemadas, y lo metemos en el mortero.

Añadimos “al menos” un par o tres de dientes de ajo y también medio vaso de aceite.

Si quieres, puedes añadir un poquito de perejil.

Lo trituramos todo bien, pasándolo por la minipimer, hasta que quede la salsa con la textura ideal.

Para controlar la textura, ir añadiendo aceite.

Piensa que el calçot se tiene que untar bien con la salsa.

Para controlar ese puntito de picante, añadir medio diente de ajo, o también podemos añadir un poco de guindilla (que no es tan indigesto como el ajo).