

SALSA DE CALÇOTS

Aquesta salsa pels calçots és la que vàrem poder provar a la Calçotada de Conreu Sereny del dia 15 de març de 2023

Ingredients:

- 1 k i 1/2 de tomates madures escalivades
- 1/4 k d'ametlles torrades picades
- 4 pebrots de romesco - nyores-
- 1/2 bitxo
- 1 cap d'all: la 1/2 escalivats i la 1/2 crus
- 10 dl de vinagre (pot ser més o menys depenent dels gustos
- 1 litre i 1/2 d'oli d'oliva
- 1 culleradeta de pebre vermell
- 1 culleradeta pebre negre
- sal
- una mica de sucre
- 1 borrego o un tros de pa torrat...

Preparació:

Tenir un bol gran per anar introduint tots els ingredients per poder triturar:

L'oli, el vinagre, les ametlles etc...

-les tomates escalivades i els alls escalivats ., tot pelat

- Les nyores , (potser és el més entretingut) depenent del temps , podem fer 2 procediments : un cop tret el capell el posa en remull tota la nit ., o bé si tenim poc temps , treiem les granes i la fem bullir.

Després , rasant amb un ganivet , es treu tota la seva carn .

Ens passa la recepta la Dolors. Els ingredients es per a 20/25 persones



A tenir en compte:

Es pot afegir 50 gr o més d'Avellanes torrades., si no es vol posar bitxo, es pot posar pebrots del "piquillo", posant-hi el suc també : un pot petit.

Quan es posen en remull les nyores, o es fan bullir., posar l'aigua justa q cobreixi, i no la llenceu perquè es pot anar incorporant , sempre tenint present de trobar el punt òptim d'espessor.

Cal anar jugant amb els ingredients, començar amb poc vinagre(si ens passem es difícil treure l'acidesa)., la sal i el pebre , igual... cal anar provant fins q estigui al nostre gust.

Si queda massa clar., es poden posar més ametlles o avellanes.

Si queda massa espès, es pot afegir més oli, o suc de les nyores ...

Molts ànims , sembla complicat, però no ho és 😊, una mica entretingut si!!! Però és molt xulo !!!