Salsa per a calçots
Catalunya

Montserrat Sáez

Ingredients

100 g d'avellanes
100 g d'ametlles
2 alls
2 bitxos
3 nyores
200 g d'oli d'oliva
2 cullerades de vinagre
20 cl d'aigua
Tomàquets escalivats
Sal al gust

Preparació

Poseu una cullerada d'oli a la cassola. Quan sigui calent, aboqueu-hi la fruita seca. Un cop torrada, retireu-la i poseu al foc les nyores, els tomàquets, els alls i els bitxos, amb una mica d'oli.

Quan sigui tot cuit, retireu-ho. Llavors ajunteu-ho en una gerra per triturar i poseu-hi la resta de l'oli, el vinagre, l'aigua i la sal al gust. Heu de triturar-ho tot. Sortirà una boníssima salsa per a calçots.