

Intxaursaltsa

País Basc

Sandra Veledo

Ingredients

500 g de nous pelades
6 cullerades de sucre
1,5 l de llet
150 ml de nata
1 branca de canyella

Preparació

Tritureu les nous fins que siguin pols gruixuda.

Escalfeu la llet amb la nata i afegiu-hi el canonet de canyella. Quan bulli, retireu la canyella i afegiu-hi les nous. Remeneu-ho bé i deixeu-ho que bulli a foc suau almenys mitja hora.

Aleshores afegiu-hi el sucre. Deixeu que es dissolgui bé i que bulli 15 minuts més. Ha de quedar una crema espessa.

Si voleu que quedi més fina, passeu-la una mica per la batedora. Podeu menjar-la freda o tèbia.

Informacions culturals

El nom d'*intxaursaltsa* prové de la paraula *intxaur*, que és la nou (fruit de la noguera) en la llengua basca, i *saltsa* (salsa).

La història de la *intxaursaltsa* es remunta a fa més de 150 anys. Era molt típica als masos bascos (*baserri* en basc; *caseío*, en castellà), especialment a la zona de Guipúscoa, i es cuinava per a la nit de Nadal. Cal tenir en compte que el torró no va aparèixer als territoris bascos fins als anys 1940 i que les nous eren molt abundants a les masies del País Basc.

Com a la majoria dels casos, a la cuina basca els menjars estan molt relacionats amb la forma de viure i als aliments de la terra, per això la *intxaursaltsa* era molt consumida, ja que abundaven les nous recollides durant la tardor així com la llet a les masies.

La preparació de la *intxaursaltsa* es basava a coure les nous moltes juntament amb la llet, el sucre i la canyella i convertir-ho en una espècia de crema (o salsa) de nous.

Aquestes postres gairebé van arribar a desaparèixer de les nostres taules, sobretot dels restaurants, fins que als anys 1980 els cuiners bascos la van rescatar de l'oblit.