

Bombons de calçot

Catalunya

Teresa Canals i Torelló

Ingredients

1 botifarra crua
12 calçots
Salsa de calçots al gust
Oli d'oliva verge extra

Preparació

Peleu i netegeu els calçots i fregiu-los amb poc oli.

Talleu la botifarra en petites porcions, intentant donar-los una forma rodona. Fregiu-la.

Talleu els calçots al llarg i emboliqueu-hi la botifarra.

Poseu la salsa pel damunt de cada "bombó" (cal que la salsa quedi ben fina).

Punxeu-los amb un escuradents per presentar-los a taula.

Informacions culturals

Els "bombons de calçot" són una tapa senzilla de fer, de nova creació però provinent alhora de la cuina tradicional i que es basa en productes 100% catalans.