

Salsa de calçots/salsa romesco

Valls, Tarragona, Catalunya

Mercè Julve

Ingredients per a 5-6 persones

8 tomàquets madurs
3 nyores
2 cabeces d'all
200-250 g d'ametlles torrades sense pell
200-250 g d'avellanes
½ litre (2 gots) d'oli d'oliva
1 got de vinagre, sal i pebre



Preparació

Partiu per la meitat les nyores, traieu-ne les llavors i deixeu-les en remull una hora, així la polpa s'haurà estovat i la podreu separar fàcilment de la pell, amb l'ajuda d'un ganivet.

Escaliveu amb pell els tomàquets i les cabeces d'all: coeu-los a la planxa fins que estiguin tous i amb la pell ennegrida. Peleu-los.

Piqueu les ametlles i avellanes de manera que quedin bastant triturades. Poseu-ho tot en un pot. Afegiu-hi l'oli, el vinagre, la sal, el pebre i barregeu-ho bé amb la batedora fins que quedi una salsa homogènia.

Deixeu-ho refredar si és que els tomàquets encara estan calents o tebis. Els calçots cuits a la brasa se suquen en aquesta salsa.