

Gastronomia

Salsa de calçots

El mes passat, al nostre apartat de Medi Ambient us vàrem parlar de les característiques i propietats de la ceba.

Una varietat de ceba és el calçot. El calçot és cada un dels brots d'una ceba blanca que ha estat replantada. Els brots a mida que van creixent, se li va tirant terra a sobre perquè no els toqui el sol i romanguin blancs, és a dir, es calcen, d'aquí el nom de calçot.

Durant aquesta època de l'any (gener, febrer i març) és costum a Catalunya celebrar en família i amics les famoses "calçotades", festes gastronòmiques on la gent s'aplega al voltant del foc per menjar calçots amb salsa i, de vegades, també s'acompanyen de carn a la brasa o d'altres verdures.

Els calçots han de fer-se sobre la flama viva, no s'ha d'esperar que es faci brasa. Un cop fets, els calçots semblen cremats, la capa exterior es torna negra, s'obren una mica i treuen una mena d'escuma. S'han d'embolicar en paper de diari durant una estona perquè acabin de coure's amb la pròpia escalfor.

Els calçots es mengen pelant les capes exteriors i sucant el calçot a la salsa, anomenada salvitxada en alguns indrets o també salsa romesco.

Aquest mes us proposem la recepta per fer aquesta salsa. Esperem que us agradi!

Salsa per calçots

Ingredients:

- 250 gr. d'ametlles crues o torrades i pelades
- 250 gr. avellanes pelades
- 5 tomàquets vermells madurs
- 3 pebrots vermells secs
- 1 cabeça d'all
- 300 cc. d'oli
- 1 cullerada de vinagre
- 1 mica de sucre

Elaboració

Poseu al forn els tomàquets sense pelar i les cabeces d'all. Després, peleu els alls.

Bulliu els pebrots, obriu-los i treieu-los les pipes. Raspeu-los per dins i treieu la polpa en un plat traient la pell.

En un vas gran a la batedora tireu els tomàquets i la cabeça d'all peladada, un gra d'all cru, la polpa dels pebrots, les ametlles i les avellanes, l'oli, el vinagre, la sal i el sucre per compensar l'acidesa del tomàquet.

Bateu tot bé amb la batedora fins que quedi tot triturat formant una salsa ben espessa.

I bon profit!

