

Calsots con salsa romescu

Escrito por Paloma -

Lunes, febrero 29, 2016



No pude evitarlo: Vi un manojo enorme de **calsots** ([calçots](#), en catalán), que al pasar por su lado me gritó... No lo podía dejar allí. Me lo hube de llevar conmigo, pese a las pelotas de barro secas que colgaban de sus barbas y que me pusieron perdido el carro de la compra... Está claro que los habían recolectado directamente del suelo a la caja, sin sacudir, y se conoce que se les quedó adherida una cantidad no pequeña de tierra, a la que se agarraran -sin duda- con fuerza. Son una delicia, propia de esta época del año, un privilegio de quien tiene la suerte de proveerse de **productos frescos de la huerta** con facilidad, como es mi caso.

El año pasado, publiqué la receta de la [salsa romescu](#). Como os comenté, estuvimos en tierras catalanas por entonces y comimos por primera vez los **calsots**, en aquella ocasión cocinados como viene siendo tradicional y realmente se le saca el mayor partido a su sabor: **a la brasa**.

Este año, os adjunto la manera de cómo yo los hago en casa y es que no tengo posibilidad de hacer brasas y por tanto, sacarlos chamuscados por fuera y extraordinariamente tiernos por dentro. Pero claro! ¿Cómo voy a privarme de comerlos al menos una vez al año, más ahora, que son mucho más fáciles de conseguir y se empiezan a encontrar en más puestos de verduras? Hasta en tiendas online podéis adquirirlos!! Si me dejáis, os recomiendo mi preferida: [Fruta de la Sarga](#).

Eso (los **calsots**), y un trago largo de **vino tinto**, siempre compartiendo cada bocado y cada sorbo **con buena compañía**. Esas son las pequeñas cosas que pueden hacernos disfrutar de **lo más preciado que tenemos: la vida**.

Receta Calçots con salsa romescu

Según la forma tradicional

Ingredientes (para 4 raciones)

[Salsa Romescu](#), siguiendo la receta del enlace, que ya se publicó en su día

16 calçots (4 por persona está bien, pero todo depende del saque del personal. Simplemente, calculad cuántos queréis y multiplicad por los comensales)

Preparación

Limpiamos los calçots, cortando las raíces de la cabeza de los mismos y desproviniéndolos de la primera capa externa, como hacemos habitualmente con los ajos tiernos. Podemos cortar también la parte final del tallo, más verde oscura, para dejarlos más presentables, aunque al final solamente nos comeremos la parte blanca y verde muy clarita de los calçots, que es la parte tierna.

Ponemos una plancha de hierro al fuego y asamos los calçots, sin nada de aceite. Vamos dándoles vueltas, hasta que se asen dejando casi quemada la parte externa, intentando de algún modo emular lo que habría sido el efecto de las brasas.

Retiramos del fuego y eliminamos esa parte casi quemada. Quedará al descubierto la parte más tierna del calçot.

Sacamos a la mesa en una bandeja, acompañada de la salsa romescu. Cogemos uno, lo mojamos en la salsa y... para adentro!

Nota: Podemos asarlos al horno, con un chorritín de aceite y una pizca de sal, aunque la textura final no será igual. De todos modos, es una solución para disfrutar de ellos cuando no se tienen más medios, y además ensucia menos.

Consulta el artículo de “Nutrición y salud”: [La dieta mediterránea](#)

También te puede interesar:

Alcachofas con huevos de codorniz

Ensaladilla rusa

Fabes amb herbasana o Habas con hierbabuena