

Salsa Romesco

Escrito por Paloma -
Jueves, mayo 07, 2015



Lo prometido es deuda: unos cuantos posts atrás, a lo largo de los [comentarios](#) de una de las últimas entradas, acordé con una de nuestras lectoras y comentaristas habituales –*Rosa Padrón*– del blog [Cocinando con Rosita](#) que publicaría la receta de la **salsa Romesco**. La temporada para los *calçots* ya ha finalizado (aunque alguno todavía se puede encontrar) y no vuelven hasta noviembre en adelante, así que la receta para preparar los *calçots* ya la pasaré entonces.

De momento, ahí vamos con la de la *Salsa Romesco*, una de las recetas tradicionales catalanas (concretamente de Tarragona) que más me gustan!

Los recuerdos que tengo unidos a ella son relativamente recientes. La había oído nombrar, así como los famosos “[calçots](#)“, una variedad de cebolla autóctona, a los que acompañan siempre. Por fin, tuvimos ocasión de probarlos. Viajamos hace pocos años al interior de la zona, en un minirecorrido por tierras de [El Priorat](#), donde pudimos degustar -además de sus famosos vinos- su gastronomía, siempre pintoresca y deliciosa. Y fuimos a hacer una cata de aceite a un lugar donde ofrecían también un menú completo de “temporada”, donde el primer plato a degustar, eran precisamente los *calçots* con salsa romesco.

Ahí es na!! Nos quedamos a ver qué pasaba con el tema. Nos armaron con babero y guantes y nos dejaron una teja con los calçots hechos a la brasa, junto a un plato de arbequinas propias de la zona, la romescu, y un porrón de vino tinto... eso era el aperitivo! La comida vendría después!



Y como me reí tanto y comí tan a gusto, voy a dejaros que miréis por un agujerito... de esta guisa iba mi marido (yo iba igual, pero como estaba haciendo las fotos, gracias a Dios no se me ve... ja,ja,ja)



Y esos son mis primeros contactos con esta salsa naranja, que va bien con carnes, con verduras y con lo que la quieras combinar! Cuánto colorido y cuánta variedad tenemos en el panorama gastronómico nacional... nunca deja de sorprenderme!

Y a vuelta de esta salsa, para continuar enriqueciéndonos al compartir lo que somos y lo que tenemos, he de pedirle a Rosita su receta de *Guasacaca Venezolana*. La espero con mucho interés... es a base de aguacate!

Receta Salsa Romesco

Según la forma tradicional

Ingredientes (para acompañar 4 raciones de calçots)

180 g de aceite de oliva virgen extra (AOVE)

25 g de [avellanas](#) tostadas

25 g de [almendras](#) fritas

2 ñoras sin semillas
1 rebanada de pan tostado
1 trozo de [guindilla](#)
2 dientes de ajos pelados
150 g de [tomate](#) rallado natural
20 g de vinagre, preferiblemente de jerez
100 g de pimiento rojo asado
Un pellizco de pimienta
Sal

Preparación

Hidratamos las ñoras en agua caliente durante media hora. Sacamos y con la punta de un cuchillo afilado, sacamos la carne y desechamos la piel.

En un mortero, picamos las avellanas, las almendras, las ñoras, el pan, la guindilla, el ajo, los pimientos rojos, y vamos añadiendo el aceite poco a poco. Incorporamos el tomate, mezclamos y probamos. Salpimentamos y añadimos el vinagre. Mezclamos y si vemos que hace falta más aceite, lo añadimos poco a poco, siempre removiendo bien en el mortero hasta que consigamos la consistencia deseada para la salsa. Volvemos a probar y rectificamos de sal y pimienta, en su caso.

Receta Salsa Romesco

Adaptación a Thermomix

 20 min

Ingredientes (para acompañar 4 raciones de calçots)

180 g de aceite de oliva virgen extra (AOVE)
25 g de [avellanas](#) tostadas
25 g de [almendras](#) fritas
2 ñoras sin semillas
1 rebanada de pan tostado
1 trozo de [guindilla](#)
2 dientes de ajos pelados
150 g de [tomate](#) rallado natural
20 g de vinagre, preferiblemente de jerez
100 g de pimiento rojo asado
Un pellizco de pimienta
Sal

Preparación

1.- Colocamos un recipiente sobre la tapa del vaso y pulsamos la función balanza. Pesamos el aceite y

reservamos.

2.- Introducimos en el vaso las avellanas, las almendras, las ñoras, el pan y la guindilla. Trituramos programando **10 seg/vel 7**. Comprobamos si está todo homogéneo y si no fuera así, repetimos la operación. Sacamos y reservamos.

3.- Sin lavar el vaso, ponemos 30 g de AOVE y los ajos. Programamos **4 seg/vel 5**. Bajamos los restos de ajo de la tapa y de las paredes del vaso hacia el interior de las cuchillas con ayuda de la espátula.

4.- Añadimos el tomate y sofreímos **5 min/100°C/vel 1**.

5.- Seguidamente incorporamos el vinagre, el pimiento, la mezcla de ñoras, almendras y avellanas que hemos triturado y reservado anteriormente (punto 2), la pimienta y sal al gusto. Trituramos todo durante **15 seg/vel progresiva 5-10**. Bajamos los restos adheridos a las paredes del vaso y a la tapa hacia las cuchillas con ayuda de la espátula.

6.- Con el cubilete puesto en la tapa, programamos **vel 4, sin poner tiempo**. Iremos vertiendo poco a poco el aceite sobre la tapa y cuando ya haya caído completamente dentro del vaso, podremos parar la máquina.

Consulta el artículo de “Nutrición y salud”: [Dieta Mediterránea](#)

También te puede interesar:

Gazpacho de pepino La Sabina Albar

Las naranjas – Parte 2

Coca de llanda de calabaza

PDF generado por
Kalin's PDF Creation Station