

SALSA d'ALL i PEBRE

Nota: Es bàsicament una salsa per coure o acompanyar peix o marisc

	<u>Ingredients</u>
	llesques de pa fregit
	alls
	pebre negre en gra
	safrà
	fumet de peix

- Fregir unes llesques de pa
- En una ma de morter picarem les llesques de pa + all cru + pebre negre en gra + safrà
- Passar la picada a la paella i donar-li unes voltes
- Afegir el fumet de peix i deixar-ho coure uns 10 minuts
- Al final hi posem el peix perquè es cogui una mica (no gaire)

SALSA ROMESCO recepta-2 (versió escalibada)

Nota: Es bàsicament una salsa per coure o acompanyar peix

Nota: El romesco es una salsa amb els elements sofregits (no escalibats). No obstant en aquesta versió es fa amb els elements escalibats.

	<u>Ingredients</u>
150 ml	oli
150 grs	tomàquet madur
2 o 3 grans	all
3	nyores o polpa de pebrot “xoricer”
10	ametlles torrades
4 cullerades	vinagre

- Escalibar els tomàquets i els alls
- Obrir les nyores, treure'ls-hi les llavors i posar les nyores en remull durant un mínim de 30 minuts en aigua freda.
- Després passar les nyores remullades per un oli calent, però ja fora del foc.
- Picar a la ma de morter les ametlles torrades, els alls i les nyores.
- Xafar el tomàquet fins a fer-ne un pur-e i aclarir-lo amb el vinagre.
- Ajuntar-ho amb la picada i remenar.
- Passar-ho pel colador xinés.