

SALSA ROMESCO recepta-1 (sense escalibar) (recepta del curset a l'escola de la dona)

Nota: El romesco es una salsa calenta i amb els elements SOFREGITS (no escalibats). No obstant a la recepta-2 hi ha una versió amb els elements escalibats.

Nota: Es bàsicament una salsa per coure o acompanyar peix

	<u>Ingredients</u>
	oli
	ceba
	tomàquet madur
	llesques de pa
2 grans	all
	nyora
	ametlles
	sal
	pebre
una mica	farina
	aigua

- Fregir les llesques de pa i Reservar
- Fregir els grans d'all i Reservar
- Fregir la nyora i Reservar
- Fregir lleugerament les ametlles i Reservar
- Amb tots aquest element fem una picada a la ma de morter. Reservar
- Fer un sofregit amb la cebra picada i el tomàquet tallat a trossets (sense pell ni llavors)
- Quan el sofregit ja sigui al punt hi afegim una mica de farina i remenem, després la picada i aigua. Ho deixem coure uns minuts.
- Quan la salsa s'hagi cuit una estona hi posem el peix per coure'l en el romesco lleugerament.

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.