

SALSA per acompanyar CARN ROSTIDA

Nota: Es bàsicament una salsa per acompanyar carn rostida

	<u>Ingredients</u>
	oli de la carn rostida
3 grills	all
1 llesca	pa fregit
100 grs	ametlles torrades i pinyons
2	tomàquets escalivats
	OPCIONAL
	moixernons o altre tipus de bolet

- Escalivar els tomàquets
- Fregir la llesca de pa
- Picar els alls, el pa, les ametlles i els pinyons
- Afegir-hi l'oli de la carn rostida
- Afegir-hi els bolets i deixar-los coure una mica

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.