

SALSA pels CALÇOTS (recepta Forki's)

Nota: El romesco es una salsa freda i amb els elements ESCALIVATS (no sofregits).

	Ingredients
200 grs	ametlles crues marcona
200 grs	avellanes torrades
200 grs	pinyons
1	pebrot vermell (escalibat)
8	tomàquets madurs (escalibats)
1 cap	alls (escalibat)
2	nyores (OPCIONAL)
	pa torrat, o melindro, o carquinyolis o galetes maria
	oli d'oliva verge extra
	vinagre suau (un vinagre de cava, de poma,...)
	juliert
	pebre vermell dolç
	sal

- Escalivar el pebrot, el cap d'alls i els tomàquets madurs.
- Remullar les nyores en aigua freda durant 30 minuts (si l'aigua es calenta s'emporta el sabor)
- Passat els 30 minuts es retiren les llavors i es rasca la polpa.
- Netejar-ho tot i posar-ho al pot del pymer.
- Afegir-hi les ametlles, avellanes, pinyons, el pa torrat (o succedanis) i una cullerada sopera de pebre vermell dolç.
- També la polpa de les nyores..
- Afegir una cullerada sopera d'aigua i una de vinagre i passar-hi el pymer.
- Ara hi anem afegint l'oli de mica en mica, de manera que la pasta no ens quedi ni massa espesa ni massa diluïda.
- Al final rectificar de sal, pebre i vinagre (no passar-se amb el vinagre)