

SALSA MARINERA de CLOÏSES

Nota: Es bàsicament una salsa per acompanyar peix

	<u>Ingredients</u>
250 grs	cloïsses
2	cebes grans
25 ml	oli d'oliva verge extra
1/2 copa	vi blanc
1 litre	aigua embotellada
	julivert
	sal

- Deixar les cloïsses en aigua freda salada durant unes hores perquè treguin la possible sorra
- Picar la ceba i ofegar-la amb oli a foc ben baix
- Quan ja sigui translúcida pujarem la intensitat del foc i saltejarem les cloïsses
- Retirar les cloïsses de la paella i eliminar les closques
- Tornar les cloïsses a la paella
- Afegir-hi el vi blanc i el julivert picat
- Es sala i es deixa coure uns 2 minuts a foc mig
- Posar-hi l'aigua i deixar-ho bullir a foc molt baix durant 2 hores
- Passades les 2 hores i ja molt reduït es cola i s'aprofita el fumet per acompanyar peix

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.