

SALSA AGREDOLÇA

Nota: Es bàsicament una salsa per coure o acompanyar peix

	Ingredients
	oli
	all
	tomàquet madur
	julivert
	mel
	vinagre de poma (de Jerez, de cava, etc)
	sal
	pebre
	herbes aromàtiques (OPCIONAL

Nota: Si fem la salsa per acompanyar peix o gambes, etc.. primer passarem una mica el peix per la paella i amb aquest oli farem la salsa

- Escaldar el tomàquet madur i treure la pell i les llavors. Tallar a trossets petits (NO ratllat)
- En una paella ofegarem lleugerament una mica d'all i julivert
- Hi afegim el tomàquet madur
- Quan el tomàquet estigui sofregit hi posem una o dues cullerades de mel i ell vinagre (compta de no passar-se amb el vinagre)
- Es deixa coure uns 10 minuts
- Al final quan la salsa ja estigui feta i tornarem a posar el peix perquè s'acabi de coure (uns 5 minuts)

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.