

Calçotada

Posted on **May 04, 2012** by **hiulitscuisine**

Els calçots són una varietat de les cebes tendres.

La **calçotada** és una festa o trobada originària de Catalunya per a menjar calçots acompanyats de [salsa romesco](#).

Image not found

[Calçots](#)

<http://www.hiulitscuisine.com/wp-content/uploads/2012/04/01-calcots-300x172.jpg>

Image not found

[Salsa romesco](#)

<http://www.hiulitscuisine.com/wp-content/uploads/2012/04/04-salsa-romesco-300x168.jpg>

Les calçotades se celebren des de gener fins a març o principis d'abril i consisteixen en:

- Calçots amb [salsa romesco](#)
- Pa amb tomàquet
- Verdures i carn a la brasa amb allioli
- Crema catalana

Els calçots es posen a un graella i es couen a flama viva. Una vegada cuits s'emboiquen amb papers de diari per tal que acabin d'estovar-se i mantinguin la calor. Se serveixen directament amb el paper de diari o en teules.

Calçots al foc

Image not found

<http://www.hiulitscuisine.com/wp-content/uploads/2012/04/02-calcots-300x167.jpg>

Mentre es couen els calçots, s'aprofita el foc per a fer patates i carxofes al caliu (*embolicades en paper d'alumini*) i després les brases per a fer pebrots verds i vermells, etc.

Verdures (pebrots vermell i verds i carxofes)

Image not found

<http://www.hiulitscuisine.com/wp-content/uploads/2012/04/03-verdures-300x168.jpg>

Com que els calçots es mengen tal com surten de la graella i s'han de pelar i sucar a la salsa, és molt habitual que els comensals es posin un pitet per a no embrutar-se. També és molt habitual menjar els calçots de peu. Aquí us deixem un vídeo de la calçotada que vam fer amb uns amics el cap de setmana passat. Bon menjar. Bona companyia. Festa i xerinola. **Font:** [Viquipèdia](#)

Posted in: Blog, Vídeos | Tagged: Calçots, Carxofa, Patata, Pebrot Verd, Pebrot Vermell, Salsa Romesco | With 2

comments