

Calçotada

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

Los calçots son una variedad de las cebolletas.

La **calçotada** es una fiesta o encuentro originaria de Cataluña para comer calçots acompañados de [salsa romesco](#).

Image not found

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

Calçots

Image not found

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

Salsa romesco

Las calçotades se celebran desde enero hasta marzo o principios de abril y consisten en:

- Calçots con [salsa romesco](#)
- Pan con tomate
- Verduras y ~~carne~~ a la brasa con alioli
- Crema catalana

Los calçots se ponen a un parrilla y se cuecen a llama viva. Una vez cocidos se envuelven con papel de periódico para que acaben de ablandarse y mantengan el calor. Se sirven directamente con el papel de periódico o en tejas.

Calçots al foc

Image not found

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

Mientras se cuecen los calçots, se aprovecha el fuego para hacer patatas y alcachofas "al caliu" (*envueltas en papel de aluminio*) y luego las brasas para hacer pimientos verdes y rojos, etc.

Verdures (pebrots vermell i verds i carxofes)

Image not found

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

Como los calçots se comen tal como salen de la parrilla y se han de pelar y mojar en la salsa, es muy habitual que los comensales se pongan un babero para no mancharse. También es muy habitual comer los calçots de pie. Aquí os dejamos un vídeo de la calçotada que hicimos con unos amigos el fin de semana pasado. Buena comida. Buena compañía. Fiesta y diversión. **Fuente:** [Viquipèdia](#)

Posted in: [Blog](#), [Videos](#) | Tagged: [Alcachofa](#), [Pimiento Rojo](#), [Pimiento Verde](#) | [With 2 comments](#)