

# Salsa romesco

Posted on **May 03,2012** by **hiulitscuisine**

La salsa **romesco** o **salvitxada** és una salsa típica del **Camp de Tarragona**. Hi ha moltes variacions, depèn dels gustos de cadascú. Hi ha qui li posa avellanes, all cru, més o menys oli... Cada família té els seus "trucs" o "secrets". Aquesta recepta és de la meva família de Tarragona.

## Ingredients:

(per a 5-6 persones)

- 4 tomàquets
- 100 g d'ametlles torrades
- 1 pebrot sec de romesco (*o nyora*)
- 1 dent d'all
- 1 llesca de pa (opcional)
- 1 cullerada de vinagre de vi
- sal
- oli d'oliva

## Temps de preparació:

- 45 min

## Preparació:

1. Treure les llavors del pebrot sec i posar en un bol en remull uns 10-15 min.
2. Mentrestant, escalivar els tomàquets i l'all directament al foc (*dels fogons*).
3. Un cop escalivats, pelar i posar en un got de batidora.
4. Pelar les ametlles torrades i afegir al got.
5. En una paella amb oli d'oliva, fregir el pebrot sec i el pa (*opcional*) uns 4-5 min vigilant que no es cremin.
6. Un cop fregits, afegir al got de batidora amb l'oli inclòs.
7. Afegir el vinagre, la sal, un bon raig d'oli (*depenent de l'espessor desitjada*) i batre.

Image not found

[Veure totes les receptes del Mes Sense Carn 2012 #MSC2012](#)

Posted in: Cuina Tradicional, Destacats, Mes Sense Carn 2012, Receptes, Salses, Vídeos | Tagged: All, Ametlles Torrades, Nyora, Oli D'oliva, Pebrot Sec, Sal, Salsa Romesco, Tomàquet, Vinagre | With 2 comments