

SALSA PER A CALÇOTS O SALVITJADA

M. Rosa Fernández

A mí me la va passar un cuiner d'un restaurant

Ingredients

- 30 gr d'avellanes torrades
- 100 gr ametlles torrades
- 4 o 5 tomàquets vermells escalivats
- 1 cabeça d'alls escalivat
- 80 cl d'oli d'oliva
- Vinagre al gust
- 1 pebrot sec tipus nyora
- Julivert al gust
- Sal al gust

Elaboració

Escaliveu els tomàquets a sobre del foc i els alls pelats també. En el morter, piqueu els alls, les avellanes i les ametlles. Després cal que hi afegiu la nyora i els tomàquets; piqueu fins que tot plegat hagi esdevingut una pasta. Afegiu-hi l'oli a poc a poc; tasteu per veure si cal rectificar de sal i pebre.

