



Calçots a la brasa

Ingredients

1 manat de calçots
Sarments

Elaboració

Encendrem el foc i courem els calçots sense netejar directament sobre la flama. Quan siguin tous els envolicarem amb un paper de diari i els reservarem

Calçots al microones

Ingredients

1 manat de calçots

Elaboració

Pelem els calçots i en treiem l'arrel. Els posem en un plat amb unes gotes d'aigua i els tapem amb un altre plat boca avall. Els courem 3 minuts a 800 W. Hem d'anar en compte de no cremar-nos a l'hora de treure'ls ja que dins el plat ens haurà quedat vapor acumulat.

Calçots a la paella

Ingredients

1 manat de calçots

Elaboració

Treiem l'arrel als calçots i sense netejar-los els posem en una paella a foc mig. Al començament podem posar-hi un pes a sobre perquè tot el calçot toqui a la paella. Quan sigui torrat per un costat el girarem i el courem per l'altra banda. Veurem que per dalt deixen anar una mica d'aigua. Quan siguin tous els deixarem reposar un parell de minuts tapats i ja els podrem pelar.



Amanida de calçots

Ingredients

12 calçots
1 dent d'all
150 ml d'oli verge
sal

Elaboració

Pelem els calçots i els tallem al llarg a juliana. Els posem uns 5 minuts amb aigua freda i sal perquè s'arrossin. A part piquem en un morter la dent d'all i hi barrejem l'oli. Escorrem els calçots i els amanim amb l'oli d'all i sal.

Calçots amb tempura

Ingredients

12 calçots
200 gr de farina de tempura
280 gr d'aigua molt freda
Oli d'oliva 0,4°

Elaboració

Triarem els calçots més primets i els pelarem. A part barrejarem la farina de tempura amb l'aigua i hi posarem un parell de glaçons. Passem els calçots per la tempura i els fregim en oli ben calent, així amb el contrast de la tempura molt freda i l'oli molt calent ens quedaràn ben cruixents i no absorbiran oli.



Salsa de calçots

Ingredients

100 gr d'ametlla torrada i pelada
30 gr d'avellana torrada i pelada
5 tomacons madurs escalivats
1 cabeça d'alls escalivada
1 dent d'all cru
80 cl d'oli d'oliva suau
1 llesca de pa xopada en vinagre de vi
la polpa d'una nyora

Elaboració

En un morter o batedora posarem els fruits secs i els alls. Ho picarem bé i hi afegirem la polpa de la nyora i la llesca de pa. Quan ho tinguem aixafat i homogeni posem el tomàquet passant-lo per un colador xinès, així separarem la pell i les llavors que no les volem. Anem remenant i afegint-hi l'oli a poc a poc fins que ens lligui bé la salsa. Rectificarem de sal i pebre negre i ja ho tindrem llest per servir.

Nota: Aquesta salsa seria la bàsica. A partir d'aquí hi ha multitud de variants i no es pot dir que una sigui millor que l'altra. Hi ha qui hi afegeix una culleradeta de pebre vermell dolç i hi posa menys tomàquet per fer una salsa menys atomacada. En lloc de pa xopat amb vinagre el que es pot fer és fregir la llesca de pa i afegir el vinagre a la salsa.