

La Recepta de Escola Turisme Baix Penedès

Calçots arrebossats

Ingredients: (per a 4 persones)

- 24 u de calçots
- 2 ous sencers
- Farina
- Oli (per fregir)
- 100g d'ametlles torrades
- 80g d'avellanes torrades
- ½ cab d'alls escalivat
- ½ ceba escalivada
- 3 tomàquets madurs escalivats
- 1 nyora escaldada
- 3 llesques de pa
- Oli
- Vinagre
- 1 dl de vi blanc
- Sal, pebre blanc i pebre vermell
- 1 cullerada de maonesa

Elaboració:

- Primer de tot, prepareu la salsa, poseu tots els ingredients en un recipient de plàstic, ametlles i avellanes torrades, alls, cebes i tomàquets madurs escalivats, la polpa de la nyora prèviament escaldada, les llesques de pa fregides, l'oli, unes gotes de vinagre, 1 dl de vi blanc, sal, pebre blanc i un pols de pebre vermell dolç; S'ha de seguir el mateix procediment que la salsa del xató, triturar amb la túrmix, però finalment afegiu una cullerada de maonesa, això farà que la salsa quedi una mica més líquida i més clareta de color. Apart netegeu els calçots, renteu-los bé i bulliu-los durant 4 minuts, retireu i deixeu refredar. Per preparar el arrebossat, bateu els 2 ous amb una petita cullerada de farina i un bon raig d'oli. Agafeu els calçots, poseu una mica de sal, enfarineu-los i després passeu-los per l'ou i a fregir amb oli abundant, millor fregidora, al treure de la fregidora, posar a sobre un paper, perquè absorbeixi l'oli restant.



Tel. 977 682938
Av. Palfuriana, 104 (Alberg Sta. M^a del Mar)
43880 Coma-ruga - El Vendrell