

Ingredients:

- 3 tomàquets
- 1 cap d'all
- 2 nyores
- 1 bitxo
- 15g ametlles
- 15g pinyons
- 250ml oli d'oliva
- 100ml vingre

- pessic de pebre vermell
- sal
- Llesca de pa torrat

La Salsa Romesco es típica de Tarragona, provincia de Cataluña en España, y según cuentan nació en ambiente marinero, allá por el siglo XV, gracias a que el ilustre Cristobal Colón se trajo consigo los conocidos como pimientos Romesco o pimientos Choriceros, base para esta exquisita salsa.

Según algunas fuentes, su precursor es un plato marinero (que aún hoy se puede degustar en la zona del delta del Ebro) cuya base es un sofrito con tomate, ñora (tipo de pimentón), pimentón y frutos secos.

Es una salsa perfecta, simple de hacer y exquisita, un aliado en esta época que parten las parrillas, puedes acompañar pescados, camarones, pollo incluso vegetales asado a la parrilla

---

{gallery}articulos/canaltv/cuinaixat/salsaromesco/galeria{/gallery}

{youtube}WaHlqYUdl3k{/youtube}


Salsa
Romesco
Ingredientes



Casal Català
de Guayaquil

amb el suport de



Generalitat
de Catalunya



Comunitats
Catalenes
de l'Exterior

producció



retransmet




amb la col·laboració de
DE LAS MANOS
HANDMADE
BARTUS


Salsa Romesco
Nieves Tuset
Receta marinera, una salsa perfecta
Cuina i Xat
cuina mediterranea
Casal Català de Guayaquil
Radio/TV
Premier
2020.05.17
Domingo
11:30 hora Ecuador