



Cuina i Xat
cuina mediterranea



Casal Català
de Guayaquil

Radio/TV

Premier



2020.05.17
Domingo
11:30^{hora}
Ecuador

Ingredients:

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

Salsa Romesco - Casal Català de Guayaquil

Escrito por Nieves Tuset

Domingo, 17 de Mayo de 2020 00:00 - Última actualización Jueves, 06 de Agosto de 2020 20:04

- pebrec 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

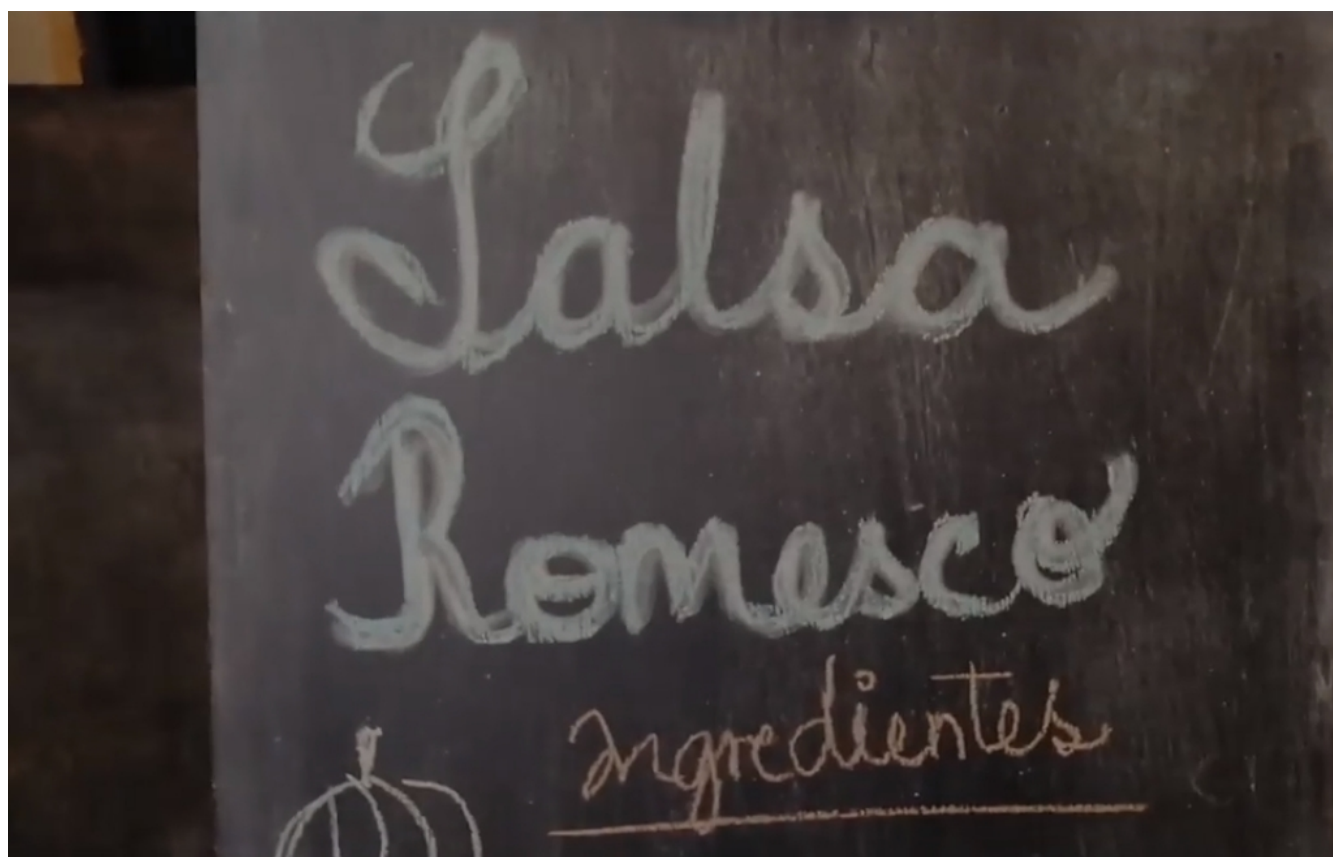
{gallery}articulos/canaltv/cuinaixat/salsaromesco/galeria{/gallery}

{youtube}WaHlqYUdI3k{/youtube}

Salsa Romesco - Casal Català de Guayaquil

Escrito por Nieves Tuset

Domingo, 17 de Mayo de 2020 00:00 - Última actualización Jueves, 06 de Agosto de 2020 20:04





Casal Català
de Guayaquil

amb el suport de



**Generalitat
de Catalunya**



**Comunitats
Catalenes
de l'Exterior**

producció



retransmet



amb la col·laboració de



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