



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

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

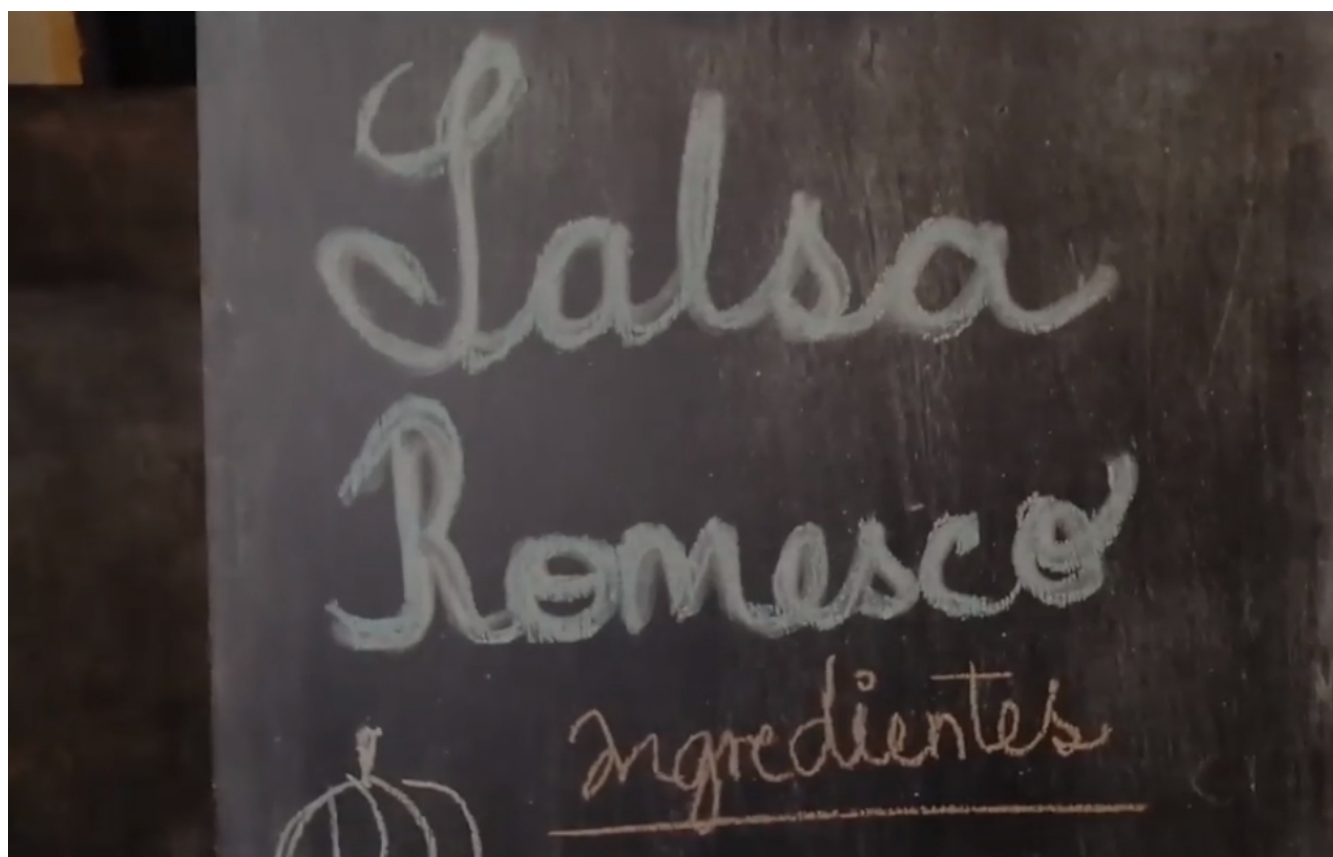
La Salsa Romesco es típica de Tarragona, provincia de Cataluña en España, y según cuentan nació en ambiente mariner, allá por el siglo XV, gracias a que el ilustre Cristobal Colón se trajo consigo los conocidos como pimientos Romesco o pimientos Choriceros, base para esta exquisita salsa.

Según algunas fuentes, su precursor es un plato mariner (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/canal/cuinaixat/salsaromesco/galeria{/gallery}

{youtube}WaHlqYUdI3k{/youtube}





Casal Català
de Guayaquil

amb el suport de



**Generalitat
de Catalunya**



**Comunitats
Catalanes
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