



Calçots à la Sauce Romesco

Variété d'oignons catalans tendres et doux, de la même famille que les poireaux, ils se mangent entre janvier et mars. Traditionnellement dégustés lors de la calçotada, ils sont grillés au barbecue, accompagnés de butifarras et de sauce romesco.

Afin que la sauce Romesco prenne toute sa saveur, il est préférable de la préparer la veille.

Préparation des calçots :

Coupez les feuilles vertes et les racines, puis mettez-les sur une grille au feu de bois de préférence.

Retournez-les durant la cuisson afin qu'ils ne brûlent pas.

Ils ne seront cuits que lorsqu'ils seront tendres aux racines et noirs à l'extérieur.

Une fois bien cuits, emballez-les dans des feuilles de papier journal (aluminium) afin de les garder au chaud.

Bon Profit!