

ROMESKO SALTSA

written by Errezetak



Kataluniako saltsa bat da, zehazki Tarragona erkidegokoa. Tradizioz labean sukaldatzen diren barazkiekin egiten dira eta ondoren motrailu batean xehatu. Nik romesco faltsu bat prestatu dut...

Osagaiak:

- 6 Baratxuri Ale
- 150ml Olio
- 50ml Ozpina
- 3 Piper txorizero
- 1 Ogi xerra
- 30gr Arbendola
- Piperrauts mina
- Gatza
- 4 Koilarakada tomate birrindua

Prestaketa:

1. Piper gorriak hazirik eta enborrik gabe uretan jarri, 20 bat minutuz edo hidratatu arte.
2. Arbendolak gorritu, gorde.



3.Zartagin batean olioia gehitu (30-40ml) eta sutan jarri. Baratxuriak zuritu eta gorritu, gorde.



4.Ahurreko eguneko ogi bati xerra bat moztu, eta zartagin berberean gorritu, gorde.



5.Tomate birrindua gehitu eta 5 minutuz sukaldatu, gorde. Irabiagailu edalontzi batean, ogia, baratxuriak, tomateak, geratzen den olioia, ospina, piper txorizeroen haragia gehituz irabiatu, saltsa emulsiionatu bat sortu arte. Ondoren gatz eta nahi izanez gero, piperrautsa gehitu nahi dugun zaporea bilatu arte.

