



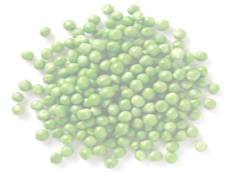
## CALÇOTS A LA BRASA

Receptari de menús saludables amb plats típics de la cuina catalana. Diputació de Barcelona



### Ingredients per a quatre persones

600 g de calçots



### Per a la salsa

4 grans d'all escalivats  
4 tomàquets mitjans madurs escalivats  
2 grans d'all cru  
80 g d'ametlles torrades i pelades  
40 g d'avellanes torrades i pelades  
2 nyores  
1 llesqueta de pa torrat mullat amb vinagre  
4 cullerades soperes d'oli d'oliva  
Sal



© iStock.com / nito100



### Preparació prèvia

Prepareu les brases per coure els calçots.  
Podeu enfilar els calçots amb un filferro per facilitar la seva cocció a la brasa.  
També podeu posar-los sobre la brasa en una graella.



### Elaboració

Per escalivar els tomàquets i els alls, poseu-los sense pelar en una plata al forn a 180-200 °C durant 40 minuts aproximadament (fins que estiguin cuits).  
Peleu els tomàquets i els alls i poseu-los dins un recipient, on fareu la salsa.  
Escaldejau les nyores uns minuts en aigua bullent. Extraieu la carn de la nyora amb l'ajuda d'un ganivet.  
Tritureu les ametlles i les avellanes.  
Afegiu els fruits secs triturats al recipient on hi ha els tomàquets i els alls.  
Afegiu-hi sal, la polpa de les nyores, el pa remullat amb vinagre, l'all cru i l'oli d'oliva.  
Tritureu-ho tot amb la batedora per obtenir la salsa final.  
Coeu els calçots a la brasa.



### Presentació

Serviu els calçots en un plat gran individual acompanyats d'un gran bol amb salsa.

