

VÍDEO Com preparar una bona salsa per als calçots, pas a pas

El producte viu el moment àlgid de la temporada

Vídeo: <https://www.youtube.com/watch?v=Z48mc0DRuSQ>

Tot i que la temporada de calçots comença a finals d'any, el gener i el febrer són els mesos estrella d'aquest producte. Enguany ha estat una bona temporada.

Els majoristes de Mercabarna preveuen superar els 15 milions de calçots venuts, el que suposaria un nou rècord històric. D'arribar-se a aquesta xifra, s'incrementarien les vendes prop d'un 10% respecte les de l'any passat que, amb 14,2 milions de calçots comercialitzats, ja va ser la xifra més alta en 10 anys i va superar totes les previsions.

La salsa que acompanya els calçots és un altre element indispensable a les taules i, tot i que requereix certa elaboració, és més senzilla de preparar del que sembla.

De fet, a la Teresa Vilaplana, organitzadora del la Gran Festa de la Calçotada a Valls, només li fan falta poc més de dos minuts per explicar com es prepara una bona salsa on sucra-hi aquesta varietat de ceba tan típica de Catalunya. Els **ingredients** necessaris per a quatre persones són:

- Ametlles torrades (100 grams)
- Avellanes torrades (30 grams)
- Un manat d'allis escalivat
- 4 o 5 tomàquets escalivats
- Julivert
- Pebre vermell
- Oli
- Vinagre

Els **passos** a seguir són senzills:

- Posar dins el morter una mica de sal. Afegir-hi els alls pelats i començar a fer la picada
- Quan la picada comença a quedar homogènia, abocar-hi les ametlles i les avellanes i seguir remenant
- Afegir el tomàquet tallat i una mica de julivert. Continuar picant
- Un cop feta la barreja, tirar-hi pebre vermell i barrejar
- Per últim afegir-hi vinagre i oli en funció del gust de cadascú



Graella plena de calçots.