



CREMA DE CALÇOTS



Descripción plato

Calçot es una palabra del catalán (*calsots* en castellano) con la que se denomina a una variedad de la *cebolla*, concretamente la variedad conocida como *Cebolla tardía de Lérida*. Son habituales en la zona interior de Cataluña, pero especialmente de toda la zona occidental, correspondiente a las tierras del Ebro y la comarca del Alto Camp, siendo el plato más emblemático de la población de Valls (Tarragona). Es uno de los platos típicos de la gastronomía catalana, muy consumido a finales de invierno con salsa romesco o salvitxada.

Ingredientes

1 manojo	<i>calçots</i>
1 pieza	<i>zanahoria</i>
3 dientes	<i>ajo</i>
2 litros	<i>agua</i>
1 pizca	<i>sal y pimienta</i>
1 chorrito	<i>aceite de oliva</i>

Para la guarnición: pasas, piñones, lascas de bacalao, o picatostes

Pasos

- Limpiar bien de tierra los *calçots* y arrancarle las hojas verdes.
- Trocear todas las verduras en tacos grandes y saltear en el aceite caliente.
- Anadir el agua hasta cubrir y cocer a fuego medio durante 20 minutos.
- Triturar y colar por el chino para evitar grumos y conseguir una textura fina.
- Salpimentar al gusto y presentar caliente acompañado de una de las guarniciones elegidas.