Calcots con salvitxada y papas bravas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Alioli

Vinagre de manzana: 1 cda.
Yema: 1 Unidad
Sal: A gusto
Aceite de ajo: 1/4 Taza

Papas bravas

Ajos asados: 5 Dientes
Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Papas: 6 Unidades
Tomates asados: 2 Unidades
Guindillas: 6 Unidades

Salsa y calcots

Sal: A gusto
Almendras: 100 g
Vinagre de manzana: 1/2 Taza
Tomates: 3 Unidades
Guindillas: 4 Unidades
Ajo: 1 Cabeza
Avellanas: 100 g
Pimiento ñora: 1 Unidad
Cebolla de verdeo: 10 Tallos
Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Pan viejo: 5 Rodajas

Preparación de la Receta

Salsa

- Ase sobre el fuego directo los tallos de *cebolla* de verdeo, a medida que se quemen gírelos
- Una vez quemados envuélvalos en papel aluminio.

- Sobre una *plancha* o grill caliente ase los tomates junto con la cabeza de *ajo* entera con piel, las avellanas y las almendras
- Tueste sobre el grill las rodajas de pan previamente humedecidas con aceite de oliva.

Papas bravas

- Prepare la salsa picante, en el vaso de la procesadora coloque los tomates asados y pelados, los dientes de *ajo* asados, las guindillas y aceite de oliva, procese con un mixer.
- Pele y corte las papas en trozos, luego cocínelas partiendo de agua fría hasta que estén tiernas pero firmes.

Alioli

- En un bowl coloque la yema, sazone con sal y *vinagre* de *manzana*, comience a batir mientras incorpora en forma de hilo el aceite perfumado con *ajo*, bata hasta emulsionar.

Armado

- Coloque en una fuente para horno los tomates junto con la cabeza de *ajo* y las cebollas de verdeo envueltas en papel aluminio, humedezca con hilos de aceite de oliva y termine la cocción en horno precalentado hasta que estén tiernos.
- Terminada la cocción retire del horno y quite la piel de los tomates.
- En un mortero coloque las almendras junto con las avellanas tostadas y las guindillas, machaque.
- Prepare la salsa, en el vaso de la procesadora coloque los tomates y los dientes de *ajo* asados, el *pimiento* ñora, las rodajas de pan y los frutos secos anteriormente machacados, sazone con sal, *vinagre* de *manzana* y aceite de oliva, procese con un mixer.
- En una olla con abundante aceite caliente fría las papas hasta dorarlas, luego escúrralas sobre papel absorbente.

Presentación

- Sirva las cebollas de verdeo sobre una fuente y acompáñelas con la salsa.
- Acompañe las papas bravas con la salsa picante y el alioli.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/calcots-con-salvitxada-y-papas-bravas