

Las 'mossadetes', el primer plato para compartir de ADN Sistaré

fácil

Ingredientes

Para cuatro personas y para compartir:

- 4 tomates maduros medianos 'escalivats'
- 1 cabeza (12 unidades aproximadamente) de ajos 'escalivats'
- Un ajo (opcional)
- 90 gramos de avellana de Reus tostada
- 3 unidades de ñora (para conseguir la pulpa)
- Una rebanada de pan de payés IGP tostado
- 400 cl de aceite de oliva virgen extra DOP Siurana
- 30 cl vinagre de Gratallops
- 30 cl de vermut de Reus
- Sal (al gusto)
- Bicho (al gusto)

Preparación

Para hacer la salsa romesco

- Colocar las ñoras en remojo durante unas horas. Cuando veamos que se han hidratado, las sacamos y reservamos la pulpa.
- 'Escalivar' los tomates y las cabezas de ajo en una bandeja al horno. Los pondremos a unos 200 °C durante cerca de 20 o 30 minutos, hasta que notemos los ajos blandos y podamos sacarle la piel a los tomates.

- Cogemos las avellanas de Reus tostadas y las pelamos, no hace falta que la dejéis completamente limpias.
- Poner la avellana, los tomates y los ajos 'escalivados' en el bote de la trituradora o un robot de cocina.
- Añadir el pan de payés tostado mojado en vinagre, añadir la pulpa de ñora y el aceite de oliva virgen extra DOP Siurana. A continuación, volverlo a triturar todo.
- Añadir sal. Si lo queremos algo más picante, podemos añadir un poco de ajo crudo y bicho. A continuación, triturar y afinar. En cualquier caso, es una salsa fácilmente personalizable, añadiéndole una hierba aromática y dejando el punto de triturado, más o menos fino, ya la tendríamos lista.

Para finalizar el plato

- Cortamos los pedazos de pan, dejando la suficiente miga a la vista y un poco de costra. Los pasamos unos segundos por el horno y los sacamos para que la molla coja una textura crujiente. Por encima, bañamos en salsa romesco los pedazos de pan.