

# Butifarra de huevo disfrazada con calçots y salsa de romesco

## Ingredientes

- (por persona):
- - 1 butifarra de huevo
- - 2 calçots
- - 2 vasos de vino tinto
- - media cebolla
- - 2 cucharadas de romesco o salvitxada, preferiblemente hecha en casa (con pulpa de ñora, tomate asado, almendras, aceite, pan, ajo y sal).
- - pan de coca
- - aceite y sal

Un plato muy especial para una fiesta muy especial: **Carnaval**. La clásica **butifarra de huevo** se presenta **camuflada con un disfraz de butifarra negra**, y luce gracias a los calçots que la decoran.

Un placer de temporada que ahora mismo se puede probar en [Butikfarra...](#) o en vuestra casa, si seguís la receta que este restaurante ha compartido con **Gastronosfera**.



### **Preparación:**

- Cocer la butifarra bien cubierta de vino durante un cuarto de hora.



- Dejar enfriar completamente durante una hora para que coja completamente el color. Mientras se enfría, confitar la cebolla, cortada en el aceite y salarla. Preparar el romesco y ponerlo en un biberón de cocina.



- Hacer los calçots, a ser posible en un horno de carbón para que cojan los aromas o , si no, asados directamente a la llama del fogón de gas.
- Los envolverlos con papel de plata o diario para desprender la piel.
- Montar el plato como la imagen, poniendo una capa de cebolla confitada sobre el pan, la butifarra, los calçots, el romesco, y decorando con cebollino.