

Teca Sàbat detalla los principales consejos para preparar una excelente calçotada

Los calçots son uno de los productos de temporada estrella de la gastronomía catalana, que se consumen durante el mes de noviembre hasta el mes de abril

Se trata de uno de los productos que mejor representa la cultura gastronómica de Catalunya. El calçot es una cebolleta, alargada, de color blanco y de sabor dulce que es cultivado bajo tierra, plantados en surcos donde se calza sobre esta cebolleta para mantenerlos tapados mientras crecen, y de ahí surge el nombre de calçots.

Técnicas para cocinar los calçots

Existen diferentes técnicas para preparar los calçots en una calçotada de los que se pueden destacar tres: a la brasa, al horno y rebozado.

A la brasa: la forma más común de prepararlos es a la brasa. Esta técnica consiste en colocar los calçots sobre una parrilla, con las raíces en el mismo lado, y se ponen sobre una llama creada con sarmientos (ramas largas y finas, principalmente de viñedos). Se torran por ambos lados y, una vez cocinados, se envuelven en papel de aluminio y/o periódico para mantener el calor y se dejan reposar sobre una teja.

Al horno: para esta elaboración es muy importante lavar los calçots quitándoles la primera capa de piel, para eliminar los restos de tierra que pueda tener y cortar la raíz y las puntas de cada calçot. Se colocan en una bandeja con papel de horno con un chorrito de aceite de oliva virgen extra y se dejan en el horno durante 20 minutos. Es importante taparlos con papel de aluminio para que no se quemem demasiado.

Rebozado: esta elaboración es tan sencilla como utilizar tener en la mano huevos, harina y pan rallado. Aquí lavamos también los calçots para sacar la tierra y cortarlo en trozos pequeños para facilitar su enlucido.

Consejos para comer los calçots en una calçotada

La primera vez que se come calçots es importante tener en cuenta un par de consejos:

Primer paso, colocarse en el cuello el babero de plástico y unos guantes de plástico para evitar mancharse y quemarse a la hora de empezar con el ritual de degustación.

Una vez preparado para comer, debes pelar con cuidado el calçot con las manos, sujetarlo por la parte de arriba, las hojas centrales, y la parte inferior, la zona redondeada y, seguidamente, debe tirarse suavemente para que todo el exterior negro se desprenda del interior que es lo que se come.

Por último, con el calçot pelado sólo hay que mojarlo con la salsa romesco (puerta almendra, avellanas, carquinyolis, tomates y ajos escalibados, aceite de oliva y vinagre suave) que es la típica para acompañar a los calçots.

La salsa romesco es, aparte de los calçots, la otra gran protagonista de una buena calçotada. Es el acompañamiento ideal para comer los calçots. La receta de la Teca Sàbat de esta salsa proviene del municipio de Alió de la provincia de Tarragona, la zona de origen de esta tradición gastronómica.

Tal y como destaca el equipo de cocina de la Teca Sàbat, los calçots, habitualmente se preparan de manera similar, pero, cada cocinero le da su toque particular y específico tanto en el momento de la cocción como en la elaboración de la salsa romesco.

Además, los cocineros de la Teca Sàbat le dan una vuelta extra a este producto. Elaboran producciones especiales como por ejemplo unas espectaculares croquetas de calçots que "están muy demandadas entre nuestros clientes de las tiendas de Ribatallada y Coll Favà", aseguran las dependientas de las tiendas de la Teca Sàbat.

Sin lugar a dudas, la calçotada es una de las tradiciones de la cultura gastronómica catalana con la que muchos disfrutan de esta experiencia por su espectacularidad, aromas y sabor de los productos caseros.

Datos de contacto:

Oriol Marquès
EDEON MARKETING SL
931929647

Nota de prensa publicada en: [Sant Cugat del Vallès](#)

Categorías: [Nacional Gastronomía Cataluña](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>