

Instrucciones para una buena calçotada

La calçotada es una tradición gastronómica única, ideal para compartir en buena compañía. Aquí te explicamos qué necesitas y cómo preparar los auténticos Calçots DIAMOND para que queden tiernos, sabrosos y en su punto.

¿Qué necesitas?

- Calçots DIAMOND: calcula entre 10 y 15 por persona, según el apetito.
- Salsa de calçots tipo romesco (recomendamos la de Salses Fruits).
- Parrilla, papel de periódico y alguna caja de cartón.
- Sarmientos o ramas secas para hacer un buen fuego.
- Y por supuesto, ganas de pasarlo bien.

Cómo prepararlos paso a paso

1. Colocar los calçots en la parrilla

- Pon los calçots en una parrilla doble, haciendo que las raíces se toquen.
- No cortes las raíces: ayudan a manipularlos y a que se cocinen correctamente.
- Coloca los calçots más gruesos en el centro, donde el fuego suele ser más vivo.

Si no tienes parrilla doble:

Puedes ensartar los calçots por la punta con un alambre, manteniendo la misma cantidad por alambre para que cubran el fuego de manera uniforme.



2. Cocción con llama viva

- Prepara un fuego de llama fuerte, idealmente con sarmientos.
- Coloca la parrilla encima del fuego.
- Déjalos hacer hasta que empiece a salir un poco de agua del interior: ese es el indicador perfecto de que están cocinados por ese lado.
- Dales la vuelta y espera a que vuelva a salir un poco de agua por el otro.

3. Reposo en papel de periódico

Cuando estén bien quemados por fuera, es el momento clave:

- Envuélvelos en papel de periódico durante unos 20-30 minutos mientras haces más calçots al fuego.
- Esto los mantiene calientes y hace que terminen de cocinarse interiormente, quedando tiernos y melosos.

