

Instrucciones para comer los calçots

La calçotada es una tradición gastronómica única, ideal para compartir en buena compañía. Aquí te explicamos como se comen:

¿Qué necesitas?

- Calçots DIAMOND hechas al fuego: calcula entre 10 y 15 por persona, según el apetito.
- Salsa de calçots tipo romesco (recomendamos la de Salses Fruits).
- Y por supuesto, ganas de pasarlo bien.

Cómo comer un calçot correctamente

1. Con la mano derecha, sujeta las hojas centrales del calçot.
2. Con la mano izquierda, coge la parte final donde están las raíces.
3. Haz una ligera presión hacia abajo y tira suavemente de las hojas: la parte tierna y limpia saldrá sola.
4. Verás que la punta está blanca y tierna, tal como debe quedar.
5. Úntalo bien en la salsa... ¡y para dentro!



Acompañamiento perfecto

- Pan tostado al fuego.
- Un buen vino.
- Y como segundo, **carne a la brasa** para completar la fiesta.