

## BAR CAFETERIA LOLI

Carrer d'Olot, 26

**Cuina catalana**

### LA NYORA

La nyora és un pebrot sec, rodó, de color grana i no picant. És una espècia molt utilitzada a Catalunya, País Valencià i Múrcia. Arriba d'Amèrica probablement al segle XVI, amb unes característiques que han evolucionat amb el temps, ja que originalment era picant i de color verd.

La part que es valora d'aquest pebrot és la polpa, molt apreciada pel sabor i la coloració que dona als arrossos, guisats i salses. Per extreure-la, cal haver hidratat la nyora prèviament durant algunes hores. Molta gent, però, prefereix escaldar-les perquè és més ràpid. La contrapartida és que llavors perden una mica de sabor.

De cada nyora se n'extreu, aproximadament, una cullerada de polpa. No és molta quantitat però n'hi ha la suficient per fer una deliciosa salsa romesco.



## RECEPTE

### ► **INGREDIENTS**

1 escarola gran  
100 grams de bacallà dessalat  
50 grams d'olives negres d'Aragó  
100 grams de tonyina  
Tomàquet d'amanir



**Alta**



**1 hora**



**Alt**

### **Per a la salsa**

2 o 3 tomàquets escalivats i pelats  
3 o 4 grans d'alls escalivats i pelats  
100 grams d'ametlles torrades  
1 nyora  
Bitxo  
Oli d'oliva  
Vinagre  
Sal

### ► **PREPARACIÓ**

Poseu la nyora en remull un dia abans.

Traieu-li la polpa amb l'ajuda d'una cullera i tritureu-la amb tots els altres ingredients per fer la salsa fins que quedi ben lligada.

Rectifiqueu de sal i vinagre.

En un plat, poseu-hi l'escarola rentada i tallada, afegiu-hi unes olives negres, el bacallà esqueixat, la tonyina i els trossos de tomàquet.

Regueu l'amanida amb dues cullerades de salsa.



Nivell de dificultat



Temps de realització



Preu