

Salsa Escabeche .



Ingrédients:

- 1 tête d'Ail (7 ou 8 gousses).
- 1 cuil de Poivre rouge ou 1 Piment langue d'oiseau.
- 1 pointe de Cumin.
- 1 verre à Porto de Vinaigre.
- 2 ou 3 feuilles de Laurier.
- 1 bouquet de Persil
- Sel
- Poivre
- quelques cuil de purée de Tomates
- 5 cl d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.

Préparation:

- Hacher l'ail et le persil grossièrement.
- Dans une poêle, faire chauffer 5 cl d'huile d'olive.
- Faire suer l'ail et le persil pendant quelques minutes.
- Ajouter le poivre rouge ou un piment langue d'oiseau pour les amateurs de plats relevés.
- Mouiller avec le vinaigre et laisser réduire quelques minutes.
- Assaisonner de sel fin, de poivre du moulin et d'une pointe de cumin.
- Ajouter 1 feuille de laurier, 2 ou 3 cuillères d'eau et enfin la purée de tomates.
- Laisser mijoter 8 à 10 minutes.

Conseil:

- On sert généralement froid, sur des toasts, des tapas, ou en cassolette.
- Cette sauce typiquement catalane, à base d'ail et de vinaigre, se sert avec des poissons grillés ou frits. Elle relève aussi des légumes à la vapeur : carottes, courgettes, pour faire une entrée.