

<b>Ingredients/ Llibres</b>	<b>Comensals</b>	<b>Pebrots de romesco</b>	<b>Grans d'all</b>	<b>Oli d'oliva</b>	<b>Ametlles (unitats, quan no esmenti pes)</b>	<b>Avellanes (unitats, quan no esmenti pes)</b>	<b>Pa (Llesques primes d'una barra de quart)</b>	<b>Tomàquet (unitats, quan no esmenti pes)</b>	<b>Peix</b>	<b>Patates (unitats, quan no esmenti pes)</b>	<b>Nom de la recepta</b>
<b>El Romesco</b> <b>(Plats de romesco y romasquets de las comarcas tarraconenses)</b> <i>Antonio Adserà Martorell</i> 1981 84-300-5442-1 <b>Pàg. 29 i 30</b>	5	1 ó 2	3	No esmenta quantitat	12	12	1	125 g	No esmenta	No esmenta	Romesco
<b>La cocina de mi tierra</b> <i>Máximo Burxa (Antoni Alasà)</i> 1962 <b>Pàg. 53 - 55</b>	5	1	3	¼ l	10 o 12 (Només ametlles)	10 o 12 (Només avellanes)	1	No esmenta	750 g	No esmenta	Romesco
<b>El Romesco</b> <b>(El gran guisat mariner tarragoní)</b> <i>Antoni Alasà Domingo</i> 1951	5	1	3	¼ l	10 o 12 (Només ametlles)	10 o 12 (Només avellanes)	1	No esmenta	750 g	No esmenta	Romesco
<b>La cuina dels Pescadors de la Costa Daurada</b> <i>David Solé i Torné</i> 2015 978-84-92811-66-3 <b>Pàg. 61</b>	4	1	2	No esmenta la quantitat	1 grapat entre ametlles i avellanes	1 grapat entre ametlles i avellanes	2	1	No esmenta	No esmenta	Romesco
<b>El Romesco</b> <b>(Plats de romesco i romesquets de les comarques tarragonines)</b> <i>Antoni Adserà</i> 1997 84-7410-938-8 <b>Pàg. 77 i 78</b>	6	2	1 cabeça	No esmenta la quantitat	12	12	1	No esmenta	1 i ½ kg	No esmenta	Romesco de peix
<b>El Romesco</b> <b>(Història, tècniques i receptes)</b> <i>David Solé i Torné</i> 2003 84-96035-71-9 <b>Pàg. 106</b>	6	2	1 cabeça	No esmenta la quantitat	1 grapat	No esmenta	No esmenta	1	18 talls	4	Romesco de rap
<b>La cuina del Serrallo</b> <i>Carme Arjona Cabello</i> 1999 84-89890-25-0 <b>Pàg. 108</b>	4	No esmenta	6	2 dl	25 g	25 g	4	No esmenta	8 talls	No esmenta	Romesco de rap
<b>Amb la mar al cor (La cuina a Tarragona)</b> <i>David Solé i Torné</i> 1993 84-86542-78-2 <b>Pàg. 38 i 40</b>	6	2	4	No esmenta la quantitat	6	6	1	1	18 talls	No esmenta	Romesco de rap

<b>Corpus del patrimoni culinari català (El receptari imprescindible)</b> <i>Institut català de la cuina</i> 2011 978-84-8264-949-8 <b>Pàg. 349</b>	No detalla a la recepta	5	2	No esmenta la quantitat	1 grapat entre ametlles i avellanes	1 grapat entre ametlles i avellanes	1	3	1 kg	No esmenta	Romesco de peix
<b>La cuina tradicional catalana a l'abast</b> <i>Josep Lladonosa i Giró</i> 2005 84-664-0666-2 <b>Pàg. 189</b>	4	6	6	2 dl	No esmenta	25	2	No esmenta	4 talls	No esmenta	Romesco o romescada
<b>La cuina dels Països Catalans (Reflex d'una societat)</b> <i>Eliana Thibaut i Comalada</i> 2001 84-7306-716-9 <b>Pàg. 135 i 136</b>	6	2 nyores	1 cabeça + 4 o 5	1 dl	12	12	1	No esmenta	2 kg	No esmenta	Romesco de peix
<b>Cuina marinera (Les millors receptes de peix d'ara i sempre)</b> <i>Quim Marqués / Manel Marqués</i> 2010 978-84-664-1233-9 <b>Pàg. 27 i 28</b>	4	2	1 cabeça	No esmenta la quantitat	50 g	No esmenta	2	1	8 talls	4	Romesquet
<b>Avui cuinem a Santa Coloma de Queralt</b> <i>La cuina poble a poble</i> 2014 978-84-15523-80-2 <b>Pàg. 137</b>	5	No esmenta la quantitat	4	150 ml	30 g	20 g	No esmenta	No esmenta	1 kg	No esmenta	Romesco colomí
<b>La cuina del Camp de Tarragona (De la ruta del cister a la Costa Daurada)</b> <i>Jaume Fàbrega</i> 2022 978-84-18908-46-0 <b>Pàg. 196 i 197</b>	No detalla a la recepta	4 nyores	3 o 4	No esmenta la quantitat	1 grapat	No esmenta	No esmenta	3	4 talls	No esmenta	Romescada
<b>Ranxets (La cuina a Torredembarra)</b> <i>Centre d'Estudi Sinibald de Mal</i> 2008 <b>Pàg. 61</b>	4	1	1 cabeça escalivada + 4 crus	1 dit en una cassola	50 g	No esmenta	No esmenta	No esmenta	½ kg	½ kg	Romesco