

Ingredientes/ Libros	Comensales	Pimientos	Dientes de ajo	Aceite de oliva	Almendras (unidades)	Avellanas (unidades)	Pan (Rebanadas finas de una barra de cuarto)	Tomate (unidades, cuando no mencione peso)	Pescado	Patatas (unidades, cuando no mencione peso)	Nombre de la receta
El Romesco (Platos de romesco y romasquets de las comarcas tarraconenses) <i>Antonio Adserà Martorell</i> 1981 84-300-5442-1 Pág. 29-30	5	1 ó 2	3	No menciona la cantidad	12	12	1	125 g	No menciona	No menciona	Romesco
La cocina de mi tierra <i>Máximo Burxa</i> 1962 Pág. 53-55	5	1	3	¼ l	10 ó 12 (sólo almendras)	10 ó 12 (sólo avellanas)	1	No menciona	750 g	No menciona	Romesco
El Romesco (El gran guisat mariner tarragoní) <i>Antoni Alasà Domingo</i> 1951	5	1	3	¼ l	10 ó 12 (sólo almendras)	10 ó 12 (sólo avellanas)	1	No menciona	750 g	No menciona	Romesco
La cuina dels Pescadors de la Costa Daurada <i>David Solé i Torné</i> 2015 978-84-92811-66-3 Pág. 61	4	1	2	No menciona	1 puñado entre almendras y avellanas	1 puñado entre almendras y avellanas	2	1	No menciona	No menciona	Romesco
El Romesco (Plats de romesco i romesquets de les comarques tarragonines) <i>Antoni Adserà</i> 1997 84-7410-938-8 Pág. 77 y 78	6	2	1 cabeza	No menciona la cantidad	12	12	1	No menciona	1 y ½ kg	No menciona	Romesco de pescado
El Romesco (Història, tècniques i receptes) <i>David Solé i Torné</i> 2003 84-96035-71-9 Pág. 106	6	2	1 cabeza	No menciona la cantidad	1 puñado	No menciona	No menciona	1	18 tajadas	4	Romesco de rape
La cuina del Serrallo <i>Carme Arjona Cabello</i> 1999 84-89890-25-0 Pág. 108	4	No menciona	6	2 dl	25 g	25 g	4	No menciona	8 tajadas	No menciona	Romesco de rape
Amb la mar al cor (La cuina a Tarragona) <i>David Solé i Torné</i> 1993 84-86542-78-2 Pág. 38 y 40	6	2	4	No menciona	6	6	1	1	18 tajadas	No menciona	Romesco de rape

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