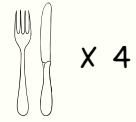


AMANIDA XATÓ

INGREDIENTS:



- 1 escarola
 - 4-6 anxoves
 - Tonyina en conserva
 - Olives negres
 - 2 lloms de bacallà dessalat
- Per a la salsa Xató:
- 4 nyores
 - 2 alls
 - 100 g d'ametlles
 - 100 g d'avellanes
 - 1 llesca de pa
 - Vinagre
 - Oli

PROCEDIMENT:

Dos dies abans... Tallar el bacallà a trossos, netejar i introduir en un recipient de vidre amb aigua freda a la nevera. Tapar i canviar l'aigua cada 8 hores.

1. Per a la salsa: fregir una llesca de pa i submergir-la en vinagre. Escaldar les nyores i separar la polpa de la pell, reservar.
2. Saltar en una paella les avellanes, les ametlles i els alls pelats 2 minuts. A continuació, en un morter picar la barreja.
3. Afegir al morter el pa i la polpa de la nyora. Picar fins que els ingredients estiguin ben integrats en una pasta. Incorporar l'oli fins que la salsa tingui la textura adequada.
4. Provar i afegir sal si cal.
5. Rentar i trossejar l'escarola. Col·locar-la en un plat com a base de l'amanida. Afegir la salsa Xató i decorar amb la tonyina, les anxoves i les olives negres. Per acabar, afegir el bacallà prèviament dessalat juntament amb un rajolí d'oli d'oliva verge extra.

