

AMANIDA, INSPIRADA EN UN XATÓ

Per a 4 racions

2 escaroles
200 g de morro de bacallà dessalat
1 pot de ventresca de tonyina amb oli
8 filets d'anxoves amb oli
100 g d'olives arbequines
100 g d'olives negres d'Aragó
8 torraderes integrals (tipus biscotes)

LA SALSÀ : 4 tomàquets madurs

2 cabeces d'all
4 nyores
40 g d'ametlles torrades
40 g d'avellanes torrades
200 ml d'oli d'oliva extra verge
10 ml de vinagre de Jerez
sal i pebre

PREPARACIÓ

- (1) Poseu en remull les nyores, obertes per facilitar el remullat
- (2) Escaliveu els tomàquets i les cabeces d'all al forn a 180º, durant 25 minuts.
- (3) Tritureu ben fi: els tomàquets, alls, nyores, ametlles i avellanes, tot ben pelat. Tritureu-ho amb l'oli, el vinagre, la sal i pebre corresponent.
- (4) Netegeu l'escarola i feu-la a trossos mitjans i regulars

MUNTATGE DE L'AMANIDA

- (1) Mescleu l'escarola amb la salsa (ha de quedar ben amarada) i col·loqueu-la al centre dels plats.
- (2) A sobre, repartiu-hi el bacallà i la tonyina a tallets, les anxoves també a trossos i les olives.
- (3) Just al final, afegiu-hi les torrades a trossos rústics com una trencadissa.

CAL TENIR EN COMPTE

L'hivern és un bon moment per consumir l'escarola, i la recepta tradicional del xató invita a fer-ne un munt de combinacions i d'interpretacions adaptades al gust personal de cada casa. No us reprimiu, doncs, afegiu-hi els ingredients que us vinguin de gust, descobrireu que aquesta salsa és per sucari-hi pa.