

# XATÓ DE SITGES



## Ingredientes

2 escarolas  
12 anchoas  
100 gr. atún en aceite  
100 gr. bacalao desalado  
100 gr. olivas arbequinas

### Para la salsa:

100 gr. almendras tostadas  
60 gr. avellanas tostadas  
2 anchoas  
4 dientes de ajo  
4 ñoras  
2 rebanadas pan frito o tostado  
3 tomates rojos maduros  
aceite de oliva virgen  
vinagre blanco de vino  
1 cucharadita SAZONADOR AVECREM FINAS HIERBAS

## Preparación

Lavar bien las escarolas, trocear y colocar en un bol. Añadir las anchoas desaladas, el bacalao desalado y desmenuzado, el atún desmigado y una cucharadita de SAZONADOR AVECREM FINAS HIERBAS. Añadir las aceitunas.

A continuación se prepara la salsa: En un mortero poner las almendras, avellanas, las 2 anchoas, los dientes de ajo pelados y picados, la pulpa de las ñoras que previamente se habrán escaldado, el pan y el vinagre, y se va majando todo, ligándolo con el aceite.

Verter la salsa sobre la escarola, removiendo muy bien para conseguir que la salsa la impregne bien. Servir de inmediato.