

XATÓ DEL VENDRELL



Ingredientes

1 escarolas
120 gr. bacalao desalado
120 gr. atún en aceite
4 filetes de anchoa
80 gr. olivas arbequinas
¼ kg. alubias blancas
4 huevos

Para la salsa:

100 gr. almendras
80 gr. avellanas
1 ñora
1 rebanada pan frito
1 cebolla de platillo
1 cabeza ajos
3 tomates rojos maduros
aceite de oliva
vinagre de vino blanco
1 pizca pimentón dulce
1 pastilla de AVECREM VERDURAS

Preparación

Poner una olla al fuego con agua y un chorrito de aceite y añadir las alubias, tapar la olla y cuando empiece a hervir, bajar el fuego y continuar cociendo hasta que las alubias estén tiernas. Sazonar con una pastilla de AVECREM VERDURAS desmenuzada y dejar hervir 5 minutos más. A continuación sacar y colocar las alubias sobre un escurridor y dejar enfriar a temperatura ambiente. Cuando estén frías, dividir las en 4 porciones y hacer 4 tortillas de un huevo cada una, bien cocidas y a fuego lento.

Para preparar la salsa: Colocar en una bandeja de horno los ajos pelados, los tomates y la cebolla, envuelta en papel de aluminio. Colocar la bandeja en la parte baja del horno, sin tocar el fondo, previamente calentado a 150°. Dejar en el horno unos 20 min. Cuando los ajos empiecen a quedar dorados, sacarlos y también los tomates y las cebollas. Pelar los tomates mientras estén calientes. Escaldar la ñora, raspar el interior con un cuchillo y desechar las pepitas y la piel.

En un mortero, poner sal e ir majando de uno en uno y por este orden lo siguiente: las almendras, las avellanas, hasta conseguir una pasta bien fina. A continuación añadir la ñora, (sin piel), el pimentón y el pan frito, majarlo todo bien y añadir la cebolla, los ajos y los tomates, remover todo y añadir el aceite y el vinagre. Lavar bien la escarola, escurrirla bien y disponerla en una fuente.

Entonces echar la salsa mezclando bien. Dejar reposar unas horas en frío. Para preparar los platos: Poner una porción de escarola mezclada con la salsa y adornarlos con filetes de anchoa, atún, bacalao, olivas arbequinas y la tortilla de alubias.