

XATÓ DE VILAFRANCA



Ingredientes

1 escarolas o lechugas
600 gr. bacalao desalado
250 gr. atún en aceite
12 filetes de anchoa
200 gr. olivas arbequinas
1/2 PASTILLA AVECREM PESCADO

Para la salsa:

4 dientes de ajo
2 cucharadas pimentón dulce
1 guindilla (opcional)
aceite de oliva virgen
vinagre blanco de vino

Preparación

Colocar en un bol las escarolas, o las lechugas, bien limpias y troceadas. Añadir el bacalao desalado y desmenuzado, el atún desmigado, las anchoas y las aceitunas. Condimentar todo con 1/2 pastilla AVECREM PESCADO desmenuzada.

Para preparar la salsa: Majar en un mortero los ajos y la guindilla, añadirle el pimentón, el vinagre, el aceite e ir removiendo bien. Si se quiere una salsa más espesa, se le puede añadir un poco de miga de pan remojada en vinagre. Una vez terminada la salsa, verter sobre la ensalada, removiendo bien para que quede todo bien impregnado de salsa. Servir fría.