

XATÓ DE VILANOVA



Ingredientes

2 escarolas
200 gr. bacalao desalado
150 gr. atún en aceite
18 filetes de anchoa
olivas arbequinas
olivas negras
1/2 PASTILLA AVECREM PESCADO

Para la salsa:

45 almendras tostadas
12 avellanas tostadas
8 ñoras
4 dientes de ajo
miga de pan
aceite de oliva virgen
vinagre blanco de vino

Preparación

Para la salsa: Poner en un mortero, los ajos y majarlo bien. Añadir las almendras, las avellanas y continuar el majado hasta conseguir una pasta homogénea. Añadir la pulpa de las ñoras (que se habrán escaldado previamente) y seguir removiendo. Echar la miga de pan mojada en vinagre y cuando esté todo bien mezclado, ir añadiendo el aceite, sin dejar de remover, hasta que la salsa tenga la consistencia deseada.

Colocar en un bol, la escarola cortada y limpia con un poco de salsa y está listo para presentarlo a la mesa. En recipientes separados poner el bacalao, las anchoas, el atún y las olivas y sazonar con 1/2 pastilla de AVECREM PESCADO desmenuzada. Colocar un bol con el resto de salsa y que cada comensal se arregle el plato a su gusto.