XATÓ

Gastronomia | 12/02/2018 | 22:52

Observeu que es fa amb tonyina salada, no en oli

Aquest nom caracteritza una salsa freda que amaneix l'escarola i peix salat.

Ingredients

1 escarola de la perruqueta

100 g de tonyina salada

8 filets d'anxoves confitades

Bacallà esqueixat (opcional)

Olives arbequines

Salsa:1 nyora

1/2 grans d'all

ametlles torrades (uns 40 g)

molla de pa (xopada en vinagre)

oli

vinagre

sal

Elaboració

Escaldeu la nyora uns 10 minuts. Raspeu-la per aprofitar la polpa. Piqueu bé al morter l'all amb un pols de sal, com per allioli. Afegiu-hi les ametlles i continueu picant. Afegiu-hi la nyora, reduïm tot a una pomada i hi aneu tirant l'oli gota a gota, com si féssiu un allioli. A mitja confecció hi afegiu una mica de vinagre.

Notes

Aquesta salsa deliciosa té l'avantatge que la podeu guardar uns deu dies a la nevera. Podeu afegir-hi bitxo.

Observeu que es fa amb tonyina salada, no en oli.

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/62971-xato.htm