

Recetario



Receta 9:

XATO DE VILANOVA (4 personas)

2 escarolas
200 grs. Desmigado Extra - **Cod: EX**
18 filetes de anchoas desaladas
aceitunas arbequinas y negras
150 grs. de atún desalado y desmigado

PARA LA SALSA:

4 granos de ajo medianos
35 almendras tostadas
12 avellanas tostadas
8 ñoras escaldadas
miga de pan mojada en vinagre

PREPARACIÓN

Picar en un mortero los granos de ajo con sal para que no salten. Una vez picados, añadir las almendras y las avellanas y trabajarlo hasta que todo quede una pasta homogénea. Raspar la parte interior de las ñoras escaldadas y añadir la pulpa obtenida al mortero. Una vez que esté todo homogéneo, poner la miga de pan con vinagre, un poco escurrida, y continuar picándolo. Cuando ya esté listo añadir lentamente aceite mientras se remueve, también lentamente, para dar a la pasta la consistencia deseada. En una bandeja colocar la escarola bien escurrida y un poco de salsa, removerlo y servirlo después en los platos. Allí acompañarlo con el atún, el bacalao, las anchoas y las aceitunas y dejar que cada comensal, a su gusto se ponga un poco más de salsa.

BACALLANERIES RÀFOLS, S.L.

Pla de l'Olivella, s/n. Nave H - Pol. Ind. Matas-08780 Pallejà (Barcelona)
Tel. 93 663 17 20 * -Fax 93 663 23 52
E-mail: rafols@bac-rafols.com