



<https://www.mepillasquisando.com>



## XATÓ



RECETA POR GENTILEZA DE VINYET LÓPEZ ROBLES - PLATO TÍPICO CATALÁN

### INGREDIENTES:

- 1 Escarola.
- 100 gr. De Almendras.
- 60 gr. De Avellanas.
- 150 gr. Bacalao desalado.
- 150 gr. De Aceitunas arbequinas.
- 200 gr. De Atún en aceite.
- 150 gr. De Anchoas de lata.
- 4 Rebanadas de Pan.
- 100 ml. De Vinagre de vino.
- 4 Ñoras.
- 2 Ajos, Sal y Aceite de oliva.

### ELABORACIÓN:

Se lava la escarola, se corta a trocitos y se reserva en un bol. Quitamos los rabos y pepitas a las ñoras. Las ponemos 15 minutos a cocer. Con una cucharilla retiramos la pulpa de las ñoras y reservamos. Troceamos el pan y le Añadimos el vinagre. En una sartén sin aceite tostamos las almendras y las avellanas. En un mortero ponemos los ajos pelados, las almendras y las avellanas, lo majamos, Añadimos las ñoras y el pan mojado con vinagre. Lo ponemos todo en un vaso batidor y vamos añadiendo aceite mientras batimos, hasta que tengamos la salsa deseada. Por último mezclamos la salsa con la escarola, repartimos en platos y ponemos por encima las anchoas, las aceitunas, el atún y el bacalao en dados.

<https://www.mepillasquisando.com>