



<https://www.mepillasquisando.com>



XATÓ O XATONADA



Plato típico del Garraf y el Penedés, en la costa catalana. Foto por gentileza de Andrés Delgado

INGREDIENTES:

1 Escarola.
75 gr. de Bacalao desalado.
1 Latilla de Atún en aceite.
1 Latilla de Anchoas.
8 Boquerones en vinagre.
1 Puñadito de Aceitunas.
Salsa romesco.

ELABORACIÓN:

Desalamos el bacalao el día antes y preparamos la salsa romesco (la receta la encontrará en [mepillasquisando.com](https://www.mepillasquisando.com)) Limpiamos y cortamos la escarola y la colocamos en una fuente, añadimos el bacalao desmigado, el atún, las anchoas, los boquerones y las aceitunas y aliñamos un poquito con la salsa. Ponemos el resto de la salsa en una salsera y la servimos aparte.

<https://www.mepillasquisando.com>