



RECEPTA XATÓ

INGREDIENTS

PER A 4 PERSONES

PER A LA SALSA

- 2 alls
- 15 gr. de pinyons
- 40 ametlles
- 15 avellanes torrades
- 8 nyores escaldades
- 1 molla de pa
- vinagre al gust
- oli a voluntat
- sal

PER AL PLAT

- 2 escaroles
- 300 gr. de bacallà dessalat i esqueixat
- 150 gr. de tonyina dessalada i esqueixada
- 12 filets de seitó dessalats
- olives arbequines negres



Ajuntament de Cubelles
Regidoria de Turisme



ELABORACIÓ DEL XATÓ

- Piqueu en un morter els grans d'all amb la sal, perquè no saltin.
- Un cop ben aixafats, aneu afegint els pinyons, les ametlles i avellanes, treballeu-lo fins que tot plegat formi una pasta homogènia.
- Raspeu la part interior de les nyores escaldades i afegiu la polpa obtinguda al morter.
- Un cop tot homogeneïtzat, poseu-hi la molla de pa amb vinagre, una mica escorreguda, i continueu treballant-ho.
- Un cop llest, afegiu lentament oli mentre es remena, també lentament, per donar a la salsa la consistència volguda.
- En una plàtera, col·loqueu l'escarola ben escorreguda, poseu sal, oli i salsa, remenant-ho bé i servint-ho després en els plats.
- Després ho acompanyeu amb la tonyina, el bacallà, els seitons i les olives. Deixeu que cada comensal, al seu gust, s'hi posi una mica més de salsa.