



30
minuts

Entrepà de Xató

Ingredients:

1 escarola, 400 g de bacallà, esqueixat, 200 g de tonyina salada, 12 filets d'anxoves en oli, olives arbequines, 4 panets.

Per a la salsa: 5 alls escalivats, 3 alls crus, 1 bitxo, 2 cullerades de pebre vermell, 1/2 litre d'oli d'oliva verge extra, 1 dl de vinagre de vi banc, 2 galetes Maria, 2 talls de pa torrat, sal.



Preparació: Poseu en remull el bacallà i la tonyina. Renteu bé els altres components. Agafeu un morter i aixafeu els alls escalivats, els alls crus, el bitxo, el pa torrat, les galetes. Afegiu el pebre vermell, l'oli, el vinagre i un pols de sal. Remeneu bé i tasteu. Talleu els panets de Viena per la meitat i poseu l'escarola al fons del panet untat amb la salsa de xató, distribuïu el bacallà, la tonyina, les anxoves i les olives tallades sense el pinyol pel damunt i acabeu amb un parell de cullerades de salsa al damunt. Serviu.