

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 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

1. Poseu en remull el bacallà i la tonyina. Renteu bé els altres components.
2. 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.
3. Talleu els panets de Viena per la meitat i poseu l'escarola al fons del panet untat amb la salsa de xa
tó, 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.

Tot s'aprofita!

Les fulles verdes de l'escarola són més amargants que les altres. Aprofiteu-les per fer-ne una mena de trinxat, substituint la col per les fulles d'escarola tallades ben fines i saltejades.