

Receptari Nadal'21 Carne Ruscalleda

Tres receptes amb escarola

AMANIDA DE XATÓ

Per a 4 racions:

2 escaroles
300 g de bacallà dessalat, a talls
300 g d'una bona conserva de ventresca de tonyina amb oli
12 filets d'anxoves amb oli
100 g d'olives arbequines
100 g d'olives negres d'Aragó
La salsa xató
4 tomàquets madurs
2 cabeces d'all
4 nyores hidratades
40 g d'ametlles torrades
40 g d'avellanes torrades
200 ml OOVE
la molla de ½ llesca de pa
10 ml de vinagre de Jerez
sal i pebre

LA SALSA: Disposeu del forn calent a 190° :

Poseu al forn, nets, enters i fregats amb oli, els tomàquets i les cabeces d'all. Deixeu-ho coure a 190° durant uns 25 minuts. Deixeu que les productes fornejats refredin, per poder-los pelar i reservar les polpes.

Heu de posar les nyores partides pel mig a remullar amb aigua tèbia uns 15 minuts, passat aquest temps, podreu retirar fàcilment la polpa, amb l'ajuda d'un ganivet.

Preneu el braç elèctric per triturar la salsa, poseu a dins d'un vas: les polpes cuites dels tomàquets i dels alls, la polpa hidratada de les nyores, les ametlles i les avellanes torrades i pelades, la molla de pa, l'oli, el vinagre, la sal i pebre, tritureu-ho molt fi, tasteu i afineu el punt de sal i pebre. Us ha de quedar una salsa lligada, però de textura lleugera, reserveu-la a la nevera.

L'escarola : renteu escrupolosament les escaroles amb aigua abundant, feu-les a talls d'un 5 cm. de llarg, reserveu-les a la nevera, protegides amb film de cuina.

Quan us disposeu a gaudir del xató: poseu en un bol ample l'escarola i mescleu-la amb la meitat de la salsa. L'altra meitat de la salsa poseu-la a taula en una salsera

PAREU LA TAULA AMB:

El bol gran amb l'escarola amanida

La salsera amb la meitat de la salsa

Un bol amb els talls de bacallà dessalat

Un bol amb els filets d'anxova

Un bol amb la ventresca de tonyina

Un bol amb les olives arbequines

Un bol amb les olives negres

Tan fàcil i divertit! cada comensal es podrà servir al seu gust

+ + + + +

SOPA DE XATÓ

Per a 8 racions:

La salsa xató

(ídem elaboració que a la recepta anterior)

La sopa:

2 litres d'aigua mineral

80 ml OOVE

80 g de torrades integrals, tipus "biscotes"

150 g d'escarola, picada a talls "xifonade" (les fulles a talls d'un cm.)

La salsa xató elaborada

1---En una olla a la mida de la sopa que us disposeu a cuinar, feu sofregir l'escarola amb l'oli mesurat durant 1 minut i saleu amb prudència.

2---Incorporeu-hi les torrades, trencades a trossos petits, i sofregiu-ho tot junt només 30 segons.

3---Afegeu-hi la salsa xató* i l'aigua ben bullent, quan arrenqui el conjunt el bull, deixeu coure la sopa a foc lent durant 3 minuts.

4---Tritureu la sopa a la Thermomix a màxima potencia durant 2 minuts, (o amb un túrmix). Afineu el punt de sal i pebre, si fos necessari i ja teniu la sopa llesta!!! (Si aconsegiu un triturat molt fi, no cal colar-la)

+ + + + +

TRUITA D'ESCAROLA

Per a 1 ració

35 g d'escarola, picada a talls "xifonade" (les fulles a talls d'un cm)

20 fulles de julivert, picar fi

2 ous

Sal i OOVE

1---Preneu una paella d'uns 20 cm de diàmetre amb un raig d'OOVE, i sofregiu l'escarola i el julivert durant uns 90 segons, saleu amb prudència.

2---Afegeu a la paella els dos ous batuts amb una punta de sal i deixeu quallar la truita la vostre gust, rodona i mes cuita, o voltejada com una truita a la francesa per aconseguir una textura mes sucosa.