



30
minutos

Bocadillo de Xató

Ingredientes:

1 escarola, 400 g de bacalao desmigado, 200 g de atún salado, 12 filetes de anchoas en aceite, aceitunas arbequinas, 4 panecillos.

Para la salsa: 5 ajos asados, 3 ajos crudos, 1 guindilla, 2 cucharadas de pimentón, 1/2 litro de aceite de oliva virgen extra, 1 dl. de vinagre de vino blanco, 2 galletas María, 2 lonchas de pan tostado, sal.



Elaboración: Poner en remojo el bacalao y el atún. Lavar bien los otros componentes. Con un mortero aplastar los ajos asados, los ajos crudos, la guindilla, el pan tostado, las galletas. Añadir el pimentón, el aceite, el vinagre y un poco de sal. Remover bien. Cortar los panecillos de Viena por la mitad y colocar la escarola en el fondo del panecillo untado con la salsa de xató. Distribuir el bacalao, el atún, las anchoas y las aceitunas cortadas sin hueso por encima. Terminar con un par de cucharadas de salsa por encima. Servir.