

## **AMANIDA DE FAVETES AMB VENTRESCA DE TONYINA**

Una de les amanides que gaudim al patrimoni cultural de cuina catalana, és l'amanida de favetes del xef Josep Mercader, fantàstica i elegant, amb ingredients carnis. Us proposem una amanida també molt gourmet, en aquets cas, amb contrastos marins.

### **Per a 4 racions:**

- 500 g de faves desgranades, molt petites i tendres
- 200 g de ceba tendra, picada molt fina
- 1 gra d'all i 30 fulles de julivert, 10 fulles de menta, tot picat molt fi
- 20 pètals de tomàquet confitat (semisec), tallat a la juliana
- 300 g de ventresca de tonyina, en conserva, amb oli d'oliva
- 100 ml d'OOVE
- 30 ml de vinagre de Xerès
- 100 g d'olives negres d'Aragó, sense el pinyol, a talls
- 100 g d'olives verdes Sevillanes, sense el pinyol, a talls
- 10 g de mostassa de Meaux (la granulosa)
- sal i pebre

**1---**Escaldeu les faves amb aigua bullent i sal. Si són molt tendres amb només 1 minut n'hi ha prou, si són un xic mes granades, els hi caldrà el doble de temps. (Si són encara més grans, compreu-ne el doble, escaldeu-les i peleu la pell de cada gra) Refresqueu-les i reserveu-les ben seques.

**2---**Preneu un bol ample i bonic, apte per presentar-ho a taula. Poseu-hi tots els ingredients, menys les favetes i la tonyina. Mescleu-ho molt bé amb delicadesa.

**3---**Finalment, i també amb delicadesa, incorporeu al bol les favetes i la tonyina a trossos mitjans. El plat es llest per presentar i degustar.

**APÈNDIX DE LA RECEPTE, si us be de gust :** podeu substituir la tonyina per bacallà dessalat, tallat a daus.

Carme Ruscalleda