MARÍA 👨🏻‍🍳



ENSALADAS

Ensalada de bacalao y salsa xató

🍴 4 raciones

Ingredientes

SALSA XATÓ

- Avellanas y almendras
- Ajo
- Carne de ñora (pimientos secos)
- Rebanada de pan (tipo payés u hogaza)
- Sal
- Vinagre blanco
- Aove

ENSALADA

- Lechuga (preferiblemente escarola)
- Migas de bacalao
- Atún en lata desmigado
- Anchoas
- Aceitunas
- Salsa xató

Elaboración

SALSA XATÓ

1. Hidratar los pimientos secos en agua caliente un rato antes
2. En la trituradora añadir las almendras y avellanas y triturar hasta obtener textura de harina
3. Incorporar los ajos (sin germen) y la carne de ñora junto con la sal y volver a triturar
4. Mojar la rebanada de pan con vinagre blanco y añadir a la trituradora la miga impregnada
5. Añadir aove hasta obtener textura de salsa, ni muy líquida ni muy espesa, y reservar en la nevera

ENSALADA

6. En un bol añadir la lechuga, las migas de bacalao, el atún en lata desmigado, las anchoas, las aceitunas y la salsa xató

RECOMENDACIONES

Si sobra salsa, se puede usar para untar en pan (a modo de tostada) con escalivada, con huevo poché o comerla directamente con poco pan.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA 👨🏻‍🍳

cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy