

Xatonada Thermomix

El xato, és una amanida a base d'escarola, raves, bacallà encaixat i dessalat, anxoves, olives si poden arbequines, tot això regat amb la **salsa romesco**. Us deixo aquí l'ennlaç.

La **salsa romesco** la podem utilitzar, també per acompanyar els calçots.

Cada poble del Garraf té la seva recepta de la **salsa romesco**. Jo faig aquesta amb Thermomix i queda molt bona.



Ingredients:

- 300 gr. bacallà dessalat i escaixat
- 1 escarola
- 1 manat de raves
- anxoves
- olives arbequines

Preparació:

1. Posarem a remullar el bacallà 24 hores. també el podem comprar ja remullat.
2. En un plat individual, posarem en la base l'escarola, els raves, olives, etc. Damunt el bacallà remullat i ben escorregut, si fa falta ho assequem amb paper de cuina , després cobrim l'amanida amb la salsa romesco i per damunt les anxoves.

Bon profit!