

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!

Salmorejo sense gluten, Thermomix

Si us agrada el salmorejo, però esteu de dieta o us senta malament el gluten, podeu fer aquesta recepta, substituïrem el pa per pastanaga i a part de fer un salmorejo més lleuger també augmentarem les vitamines, és una bona opció.

A mi em va agradar molt i a casa ningú es va adonar del canvi. Si us agrada més espès podeu augmentar la quantitat de pastanagues.



Recepta de salmorejo sense pa.

INGREDIENTS:

- 80 g d'oli d'oliva verge extra
- 4 ous durs
- 100 g de pernil serrà a trossos
- 1 gra d'all
- 1000 g de tomàquets madurs en quarts
- 120 g de pastanagues a trossos
- 1 culleradeta de sal
- 10 g de vinagre de poma

PREPARACIÓ:

1. Col·loca una gerra sobre la tapa del got i pesa l'oli.

Retira i reserva

2. Posa en el got els ous i trosseja **2 seg/vel 4**. Retira del got a un bol i reserva.
 3. Posa en el got el pernil i pica **Turbo/1 seg/2-3 vegades**. Retira a un altre bol i reserva.
 4. Posa en el got l'all, el tomàquet, les pastanagues, la sal i el vinagre i tritura **3 min/vel 10**. Amb l'espàtula baixa els ingredients cap al fons del got.
 5. Col·loca el cubilet a la tapa, programa **1 min/vel 5** i, mentrestant, aboca a poc a poc l'oli sobre la tapa perquè emulsioni.
 6. Posa el salmorejo en un bol i reserva .
 7. Serveix molt fred, acompanyat del pernil i els ous picats.
-

Empedrat amb Thermomix

L'**empedrat** és una recepta típica de Catalunya , és una **amanida de mongetes amb bacallà escaixat**. És senzilla de fer i te tots els nutrients necessaris per ser un plat únic. Té els hidrats que són les mongetes, la proteïna amb el bacallà i també la podríem enriquir amb ous durs i la verdura crua tot amanit amb oli d'oliva.

Jo l'he preparat amb mongeta de Santa Pau, però queda bé amb qualsevol tipus.



Recepta típica de la cuina catalana, Amanida de mongetes amb bacallà esqueixat

INGREDIENTS:

- 300 grams de bacallà escaixat i dessalat
- 500 grams de mongetes cuites
- 1/2 pebrot vermell
- 1 pebrot verd
- 1 ceba tendra
- 1 tomàquet d'amanir
- 80 grams d'oli d'oliva
- 40 grams de vinagre
- un pessic de pebre roig vermell
- 50 grams d'olives negres, (per a decorar)

PREPARACIÓ:

1. Col·locarem les mongetes cuites a una safata fonda
2. Posarem el got els pebrots, la ceba, l'oli, el vinagre i el pebre vermell i trossejarem **4 segons /velocitat 5**
3. Tallarem el tomàquet a daus i el afagirem a les mongetes
4. A dalt posarem el bacallà escaixat i abocarem per el damunt el contingut del got
5. Tot ben remenat amb l'espátula i ho guardarem a la nevera