XATÓ

INGREDIENTES

3 ñoras sin semillas o pimientos choriceros
1 diente de ajo
15 g de almendras tostadas
1 rebanada de pan frito
125 g de aceite de oliva virgen extra
20 g de vinagre
½ cucharadita de sal
1 pellizco de pimienta blanca
300 g de cebolletas
1 ramita de apio en trozos
1 escarola
40 g de aceitunas negras deshuesadas
150 g de atún en aceite
150 g de bacalao desalado en tiras
16 filetes de anchoa en aceite

PREPARACIÓN

1. Ponga en el vaso las ñoras, el ajo, las almendras y el pan. Triture **programando 20 seg/vel 5-10.** Con la espátula baje los ingredientes hacia el fondo del vaso.

2. Añada el aceite, el vinagre, la sal y la pimienta. Mezcla **10 seg/ vel 5.** Retire del vaso y reserve.

3. Sin lavar el vaso, ponga las cebolletas y el apio y píquelos **programando 5 seg/vel 4.**

4. Coloque en una fuente las hojas de escarola bien limpias, vierta encima la cebolleta y el apio picado, las aceitunas, el atún desmenuzado, el bacalao y las anchoas. Riegue con la salsa reservada y sirva.