



Recepta del Xató de Cubelles

Cubelles

Ubicació

Comarca: Garraf
Lloc/Adreça: Cubelles
Alçada: 16

Coordenades:

Latitud: 41.20821
Longitud: 1.67233
UTM Est (X): 388692
UTM Nord (Y): 4562720

Classificació

Número de fitxa 08074 - 135
Àmbit: Patrimoni immaterial
Tipologia Tècnica artesanal
Estil / època: Contemporani
Segle XX
Estat de conservació Bo
Protecció Inexistent
Accés Fàcil
Ús actual: Altres
Titularitat Pública
Autoria de la fitxa F. Xavier Oms
Data de registre de la fitxa: dl., 15/04/2019 - 02:00

Descripció

Piqueu en un morter els grans d'all amb la sal, perquè no saltin. Un cop ben aixafats, aneu afegint els pinyons, les ametlles i avellanes, treballeu-lo fins que tot plegat formi una pasta homogènia. Raspeu la part interior de les nyores escaldades i afegiu la polpa obtinguda al morter. Un cop homogeneïtzat, poseu-hi la molla de pa amb vinagre, una mica escorreguda, i continueu treballant-ho. Un cop llest, afegiu lentament oli

mentre es remena, també lentament, per donar a la salsa la consistència volguda. En una plàtera, col·loqueu l'escarola ben escorreguda, poseu sal, oli i salsa, remenant-ho bé i servint-ho després en plats. Després ho acompanyeu amb la tonyina, el bacallà, els seitons i les olives. Deixeu que cada comensal, al seu gust, s'hi posi una mica més de salsa.

Ingredients per a la salsa:

2 alls; 15 gr. de pinyons; 40 ametlles; 15 avellanes torrades; 8 nyores escaldades; 1 molla de pa; vinagre al gust; oli a voluntat; sal

Ingredients per al plat:

2 escaroles; 300 gr. de bacallà dessalat i esqueixat; 150 gr. de tonyina dessalada i esqueixada; 12 filets de seitó dessalats; olives arbequines negres