



## 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