

# Ensalada xató con abadejo confitado

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Sal:** A gusto

**Anchoas:** 4 Filetes

**Aceitunas verdes:** 8 Unidades

**Aceite De Oliva:** A gusto

**Escarola fina:** 10 Hojas

**Atún:** 1 Lata

## Abadejo confitado

**Abadejo:** 2 Filetes

**Aceite:** Cantidad necesaria

## Salsa xató

**Vinagre de vino:** 1 cda.

**Sal:** A gusto

**Avellanas tostadas:** 1 cda.

**Pimentón:** 1 cdita.

**Almendras Tostadas:** 1 cda.

**Tomate Asado:** 2 Unidades

**Pan Tostado:** 2 Rodajas

**Pimiento asado:** 1/2 Unidad

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Ajo:** 1 Diente

**Pimienta Negra en grano:** 6 Unidades

## Preparación de la Receta

- Corte las aceitunas en tiras.

## Abadejo confitado

- Retire la piel de los filetes y corte en trozos
- En una olla con aceite a temperatura media, sumerja el **abadejo** y confite.
- Retire, escurra sobre papel absorbente y desmenuce.

## Salsa xató

- Coloque en un mortero los granos de pimienta junto con el *ajo* previamente pelado, la sal, las avellanas, las almendras y machaque.
- Incorpore el *pimentón* junto con el *pimiento* asado, el pan tostado, el *vinagre*, el *tomate seco* y continúe machacando.
- Agregue aceite de oliva a gusto.

## Armado

- Coloque en un bowl la escarola fina y agregue las aceitunas junto con las anchoas y el *atún*, condimente con aceite de oliva y sal.

## Presentación

- Sirva en un plato.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-xato-con-abadejo-confitado>