



Amanida d'escarola amb sardines arrebossades amb pa de romesco i amb les seves espines

Ingredients per a quatre persones:

2 escaroles netes
2 tomàquets ratllats
romesco
all
oli
12 sardines

Per fer el pa de romesco necessiteu:

60 g de pa ratllat
60 g d'avellanes
3 grans d'all
3 nyores
8 alls al forn
1 dl d'oli de nyores
12 quarts de tomàquet confitat
8 espàrrecs verds

Elaboració del pa de romesco:

Feu assecar l'all laminat i les nyores a baixa temperatura al forn. Tritureu-ho juntament amb el pa ratllat i les avellanes torrades.

Elaboració de l'oli de nyores

Infusioneu dues nyores en un dl d'oli a 65° dues o tres hores aproximadament i, després, coleu-les.

Elaboració

Netegeu bé les sardines, filetegeu-les i arreboseu-les amb el pa de romesco. En un morter, piqueu-hi un all i una mica de sal i, després, poseu-hi oli. Amaniu l'escarola amb aquesta vinagreta, incorporant-la de mica en mica. Fregiu les sardines amb oli, escorreu-les amb paper de cuina per deixar anar l'excés d'oli. Netegeu amb força aigua les espines de les sardines, enfarineu-les i fregiu-les amb abundant oli fins que siguin cruixents. Poseu en un plat l'escarola amanida amb el tomàquet, prèviament amanit i, a sobre, poseu-hi les sardines i les espines cruixents.