



## INGREDIENTES:

- 3 ñoras o pimientos choricero
- 1 diente de ajo
- 1 pellizco de pimienta blanca
- 125 gramos de aceite de oliva virgen
- 3 cebolletas
- 1 escarola
- 150 gramos de atún en aceite
- 15 gramos de almendras tostadas
- 1 rebanada de pan frito
- 1 ramita de apio, al gusto en trozos
- 40 gramos de aceitunas negras deshuesadas
- 150 gramos de bacalao desalado y cortado en tiras
- vinagre
- sal
- 16 anchoas

## PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso las ñoras, el ajo, las almendras y el pan. **Triture programando 20 segundos, velocidad progresiva 5-10.**

2. Añada el vinagre, la sal, la pimienta y el aceite. **Mezcle programando 10 segundos, velocidad 5.** Retire del vaso y reserve.

3. Sin lavar el vaso, ponga las cebolletas y el apio y píquelos programando **4 segundos, velocidad 4.**

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