Esgarraet

Rendiment: 4 racions

Ingredients

Amanida

Pimentons roigs — 3 u.
Bacallà dessalat i esmicolat — 200 g
All — al gust
Oli d'oliva verge extra — al gust
Sal — al gust
Olives (opcional) — al gust

Passos

1. Preescalfa el forn a 200 °C.
2. Renta i asseca els 3 u., unta'ls amb al gust i al gust i posa'ls en una safata de forn.
3. Enforna'ls 1 hora a 200 °C. Apaga el forn i deixa'ls dins 1 hora més, perquè acaben amb la calor residual.
4. Lleva'ls i deixa'ls tapats amb un drap, o en una bossa, uns 15 minuts: solten suc i es pelen millor.
5. Lleva'ls les cues, la pell i les llavors.
6. Esgarra els pimentons amb les mans en tires irregulars; no els talles amb ganivet.
7. Pela l'al gust i talla'l a làmines molt fines.
8. Junta els pimentons, el 200 g esmicolat i l'all, i amanix amb un bon rajolí d'oli.
9. Tapa i deixa en la nevera com a mínim 2 hores; millor tota la nit. Lleva'l 20 o 30 minuts abans de servir i, si vols, acompanya'l amb al gust.

Fonts

Esgarraet (esgarrat), ensalada valenciana (Hola): https://www.hola.com/cocina/recetas/20260604904716/esgarraet-ensalada-valenciana/
Recetas para el verano: esgarraet o espencat (Turisme Dival): https://turisme.dival.es/recetas-para-el-verano-esgarraet-o-espencat/