

PASTÍS DE PA AMB TOMÀQUET, MATÓ I ANXOVES

Nota: Els files d'anxova han d'estar ja nets i macerats amb oli des del dia abans.

Nota: El pastís l'hem de deixar reposar 24 hores a la nevera.

4-5 persones	Ingredients
500 grs	pa de pagés
600 grs	tomàquet madur de penjar
8-10	filets d'anxova
350 grs	mató
12 grs (4 fulls)	gelatina
2 grs	sal
	orenga
	olives negres
200 ml	oli d'oliva verge

Elaboració

- Netejar les anxoves, posar-les en oli i deixar-les a la nevera 24 hores.
- Hidratar els fulls de gelatina en aigua freda durant 30 minuts.
- Ratllat el tomàquet dins d'un bol gran i amanir-lo amb oli i una mica de sal.
- Treure la crosta del pa de pagés i tallar la molla a daus.
- Posar una part del tomàquet en un pot i escalfar-lo al foc.
- Un cop calent hi afegim els fulls de gelatina hidratats ben escorreguts i remenar.
- Barrejar aquest tomàquet calent amb la resta del tomàquet que tenim al bol i remenar bé.
- Afegir els daus de pa de pagés al bol i remenar bé.
- Folrar amb film el fons d'un motllo tipus plun-cake i omplir-lo amb el pa amb tomàquet.
- Col·locar un film al damunt i posar un pes a sobre.
- Deixar-ho a la nevera 24 hores.
- L'endemà farem una salsa amb l'oli d'oliva + orenga + olives negres ratllades a làmines.
- Al servir posarem un tall del pastís de pa amb tomàquet al plat i a sobre un tall de mató.
- Al damunt del mató hi posem dos filets d'anxova i ho banyem amb l'oli d'orenga i olives negres.