

ANXOVES EN SALAÓ

Nota: Aquest procediment es el que m'han explicat tant la peixatera del Port de la Selva com la Maria del Bar Espanya, Les dues en fan. Ho faig així i queden força bones.

Nota: Els seitons han de ser de mida mitjana, si no no val la pena posar-si perquè es redueixen força i si son petits es desfan.

Nota: Es fan amb sal "gruixuda", però no amb sal de fornejar que és massa grossa ni amb sal de taula que és massa fina. Va bé la "sal Costa Tradicional". Sal marina natural sense cap additiu.

	<u>Ingredients</u>
	1ª Fase
3 kg	seitó mida mitjana Els seitons han de d'uns 15-18 cm llargada
4,5 kg (6 paquets)	sal semi-gruixuda Va bé la "sal Costa Tradicional"
	2ª Fase
	el seitó netejat
5 kgs (7 paquets)	sal semi-gruixuda Va bé la "sal Costa Tradicional" Va bé la sal "gruesa" bàsic de l'Eroski
	pebre negre en pols
	ESTRIS NECESSARIS
1	galleda de plàstic
6 o 7	pots de vidre de 1/2 kg

1ª Fase

- Primer deixarem els seitons sencers, sense netejar ni treure'l-hi el cap, dins d'una galleda, intercalant capes de sal i de seitó durant un període de 4 a 8 dies perquè vagin traient aigua i s'endureixin. Al final tenim una sal morra amb els seitons. Es deixen sense fer res amb l'aigua que van fent.

2ª Fase

- Passats aquest dies recuperem l'aigua que han fet i la reservem
- Ara hem treure el cap i d'esbudellar els seitons però sense obrir-los. Per fer-ho, fem un tall amb les tisores al clatell del seitó sense arribar a tallar-lo del tot i s'estira el cap cap enfora perquè ens surti el budell sencer.
- Per omplir els pots anirem posant capes de sal semi-gruixuda i seitons alternativament, ben apretat per tal d'evitar al màxim que en hi quedin espais buits:
 - primer es posa una capa de sal d'us 3 o 4 cm
 - al damunt els seitons capiculats perquè ens n'hi càpiguen més cada capa
 - un polsim de pebre negre en pols
 - i tapant els seitons una capa de sal
 - la següent capa de seitons la posarem creuada 90° respecte a la capa anterior
 - un polsim de pebre negre en pols
 - i tapant els seitons una capa de sal
 - sempre acabarem amb una última capa de sal d'uns 5 cm de gruix. **Nota:** les capes intermèdies de sal tindran un gruix d'uns 3 cm
- Un cop hem omplert els pots hi abocarem l'aigua de sal morra que tenim reservada de la 1ª fase fins que veiem que ja no n'absorbeix més. Això ens assegura que no ens quedaran espais amb aire
- Si no tenim prou prepararem una sal morra del 25% per afegir-ne.
- Les deixarem macerar durant 6 mesos