



## Seitons en vinagre

### Ingredients per a 4 persones

- 500 g de seitons grans
- Sal iodada
- Vinagre de poma
- 5 grans d'all
- Julivert fresc
- Oli d'oliva verge



### Elaboració

1. Es netegen els seitons: se'ls hi treu el cap i els budells i amb l'ajut d'un rajolí d'aigua es va separant la carn de l'espina fins a treure-la tota. Es col·loquen en un plat amb paper de cuina per absorbir l'aigua restant.
2. En un recipient es posa una capa de seitons, s'hi afegeix la sal i es cobreixen amb vinagre. Seguidament es torna a posar una altra capa de seitons, sal i vinagre i es repeteix el procés fins a col·locar-los tots.
3. Es tapa el recipient i es guarda a la nevera durant un mínim de 12 hores. Quan ja han adquirit un to blanc i una consistència ferma es congelen durant un mínim de 5 dies a -20°C per tal d'assegurar que, en cas de presència d'anisakis, aquests quedin destruïts (cal tenir en compte que a aquesta temperatura només hi arriben els frigorífics de tres estrelles o més).
4. Del congelador es passen a la nevera i un cop descongelats s'escorren i es serveixen a una safata.
5. Es fa una picada d'all i julivert fresc i es posa per sobre dels seitons.
6. Per últim, abans de servir-los, s'afegeix un bon raig d'oli d'oliva verge per damunt. Bon profit!