

# Seitons en vinagre

## Catalunya

Josefina Amezcua Marcos

### Ingredients

1/2 kg de seitó mitjà o gros  
150 ml de vinagre de vi blanc  
50 ml d'aigua  
250 ml d'oli d'oliva  
3 grans d'all  
Sal  
Una mica de julivert



### Preparació

Netegeu els seitons. Traieu-los els caps, els budells i les espines i partiu-los en dues meitats. Poseu-los en un bol amb aigua freda per treure'ls bé la sang i eixugueu-los una mica amb paper de cuina.

En un bol, aneu-hi posant els seitons. El recipient pot ser de vidre, de ceràmica o de plàstic (es pot fer servir una carmanyola de plàstic, però no utilitzeu res de metall). Poseu-hi una capa de seitons i saleu-la. Seguiu el mateix procés fins que estiguin tots preparats. Feu una barreja amb l'aigua, el vinagre i la sal i afegiu-la als seitons.

Deixeu-ho macerar a la nevera durant dues hores, fins que el seitó es torni de color blanc. Un cop transcorregut aquest temps, netegeu-los amb aigua freda per treure'ls l'excés de sal i vinagre, i escorreu-los.

Talleu l'all en làmines fines i piqueu el julivert ben fi. Poseu els seitons amb la pell a sota i disposeu-los en una safata fent capes de seitó amb all, oli i julivert. Tapeu-los i reserveu-los a la nevera.

### Informacions culturals

Es creu que el possible origen d'aquesta recepta es troba en els sefardites d'Andalusia, encara que es troben diverses variants d'aquesta recepta per tota la costa de la Mediterrània.