

ANCHOAS Y CABALLA CON ESCAROLA BRASEADA



INGREDIENTES PARA 4 PORCIONES

- 20 anchoas frescas
- 2 caballas pequeñas
- 300g Escarola Braseada
- q.s. Aceite de Oliva Extra Virgen
- q.s. Ajo en Polvo
- q.s. Copos de Sal Marina - Secados Al Sol
- q.s. Pimienta Negra Triturada

MÉTODO

- Cocer en una sartén las anchoas y los filetes de caballa con aceite extravirgen de oliva y un diente de ajo.
- A parte calentar a fuego bajo la escarola asada y una vez cocido el pescado y después de haberlo salpimentado prepare el plato alternando el pescado con la escarola.
- Decorar a gusto y servir.

PRODUCTOS EN ESTA RECETA



Escarola Braseada



Aceite de Oliva Extra Virgen



Ajo en Polvo



Copos de Sal Marina - Secados Al Sol



Pimienta Negra Triturada