Achicoria con salsa de anchoas y pan de oliva



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Achicorias salteadas

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Achicoria: 700 g
Ajo: 4 Dientes

Pan de oliva

Agua tibia: Cantidad necesaria
Sal Marina: 30 g
Romero: 1 Rama
Levadura seca: 50 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Harina 000: 480 g

Salsa de anchoas

Anchoas: 4 Filetes
Jugo de Limón: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 100 cc
Romero picado: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Pan de olivas

- Disuelva la *levadura*, en azúcar y ¼ taza de agua tibia y deje levar durante 10 minutos
- Coloque la *harina* en un bowl y añada 2 cuch de sal marina
- Haga un hueco en el centro y coloque la *levadura*, el aceite de oliva y ¾ taza agua tibia
- Mezcle los ingredientes y amase durante 10 minutos

- Deje levar la masa bañada en oliva durante 2 horas, luego divida la masa en 2 y arme los panes
- Haga huecos con los dedos y rellene con aceite de oliva, sal marina y *romero*.
- Deje levar durante 15 minutos mas y luego lleve a horno a 240° por 20 minutos.

Achicorias salteadas

- Pele el *ajo* y corte en láminas.
- Lave la **achicoria** y blanquee en abundante agua hirviendo durante 6 minutos
- Retire y seque bien.
- En una sartén con aceite de oliva, rehogue el *ajo*, añada las achicorias y cocine hasta *dorar*.

Salsa de anchoas

- En un procesador coloque las anchoas, el *romero* picado, el *jugo* de *limón* y procese agregando de a poco el aceite de oliva.

Presentación

- Sirva rodajas de pan de oliva y sobre él las achicorias salteadas y la salsa de anchoas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/achicoria-con-salsa-de-anchoas-y-pan-de-oliva