

# Achicoria con salsa de anchoas y pan de oliva

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Achicorias salteadas

**Aceite De Oliva:** 2 cdas.

**Ajo:** 4 Dientes

**Achicoria:** 700 g

### Pan de oliva

**Agua tibia:** Cantidad necesaria

**Sal Marina:** 30 g

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Romero:** 1 Rama

**Harina 000:** 480 g

**Levadura seca:** 50 g

### Salsa de anchoas

**Anchoas:** 4 Filetes

**Jugo de Limón:** 1 Unidad

**Romero picado:** 2 cdas.

**Aceite De Oliva:** 100 cc

## Preparación de la Receta

### Pan de olivas

- Disuelva la *levadura*, en azúcar y  $\frac{1}{4}$  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  $\frac{3}{4}$  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>