

Anchoa marinada con crudite de verduras

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Zanahoria cortada en tiras finas: 1 Unidad

Agua fría con hielo: Cantidad necesaria

Anchoas marinadas: 6 Unidades

Morrón verde cortado en tiras finas: 1 Unidad

Chauchas cortadas en tiras finas: 2 Unidades

Emulsión de tomate

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Perejil picado: 1 cda.

Ajo picado: 1 cda.

Tomate: 1 Unidad

Vinagreta de mostaza

Mostaza en grano: 1 cda.

Vinagre de vino: 1 cda.

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Sal: A gusto

Ciboulette: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Reserve la *zanahoria*, la *chaucha* y el *morrón* verde en juliana , en agua con hielo por unos minutos.
- Retire y seque bien las verduras
- Condimente con sal.

Vinagreta de mostaza

- Pique el *ciboulette*.
- En un bowl coloque la *mostaza* en grano, el *vinagre*, el *aceite* y el *ciboulette*

- Mezcle bien y reserve

Emulsión de tomate

- Corte el *tomate* en cuartos.
- En un procesador coloque el *tomate*, *ajo* picado, aceite de oliva y sal.
- Procese hasta emulsionar

Presentación

- En los platos coloque una base de la crudite de verduras con las anchoas marinadas y la vinagreta de *mostaza*, a un lado en cuchara *china* coloque la emulsión de *tomate*, rocíe con aceite de oliva y *perejil* picado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/anchoa-marinada-con-crudite-de-verduras>