

# Anguila fria estilo napolitana

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Sal:** A gusto

**Calamares:** 250 g

**Perejil picado:** A gusto

**Harina:**

**Flores de brócoli:** 300 g

**Vino Blanco:** 50 cc

**Anguila:** 250 g

## Preparación de la Receta

### Anguilas

- Corte los calamares y el anguila en ruedas, pase por *harina*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la anguila y el *calamar*.
- Condimente con sal y *perejil*.
- Agregue las flores de brócoli y el vino.
- Cocine 5 a 8 minutos aproximadamente o hasta que reduzca apenas el líquido

### Presentación

- Sirva en platos individuales, espolvoree con *perejil* picado.

Consulta la receta original en  
<https://onlinebiblelearning.org/recetas/anguila-fria-estilo-napolitana>