Anguila fria estilo napolitana

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Calamares: 250 g
Perejil picado: A gusto
Harina:
Flores de bróccoli: 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 bróccoli 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://elgourmet.com/recetas/anguila-fria-estilo-napolitana