

Brócoli a la Sartén

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Diente de ajo: 1/2 unidad

Brócoli: 1 Planta

Pasas de uva hidratadas: 1 cda

Sal: c/n

Filetes de anchoas: 4 Unidades

Pangrattato: 2 cdas

Peperoncino: 1 unidad

Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- En sartén con aceite de oliva *saltear* **brócoli** blanqueado, peperoncino y diente de *ajo*.
- Agregar filetes de anchoas y cocinar hasta *dorar* los brócolis.
- Colocarlos en la base de la ensaladera y colocar pasas de uva hidratadas, pan molido tostado y aceite de oliva.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/brocoli-a-la-sarten>