elGourmet

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, peperonccino 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