Ensalada de anchoas escabechadas con triángulos de zapallo salteado

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Anchoas escabechadas

Filetes de anchoa fresca: 800 g
Sal: A gusto
Pimienta en grano: 1 cdita.
Zanahoria: 1 Unidad
Vinagre: 50 cc
Morrón colorado: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Laurel: 1 Hoja
Aceite De Oliva: 75 cc
Puerros: 2 Unidades

Ensalada

Aceite De Oliva: 3 cdas.
Lechugas variadas: 200 g
Pepino: 1/2 Unidad
Fondo de escabeche: 1 cda.

Hongos salteados

Ajo: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Hongos frescos: 250 g
Aceite De Oliva: 50 cc

Zapallo

Zapallo: 500 g
Aceite De Oliva: 50 cc
Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

Anchoas escabechadas

- Pique groseramente la *cebolla*.
- Corte el *morrón* en cubos pequeños.
- Corte los puerros y la *zanahoria* en rodajas finas.
- Corte los filetes de anchoas en porciones.
- En una sartén disponga el aceite de oliva la *cebolla*, el *morrón*, el *vinagre* y lleve sobre en fuego.
- Incorpore los puerros, la *zanahoria*, el *laurel*, sal, la pimienta y deje cocinar sobre fuego bajo durante 5 minutos a partir del hervor.
- Apague el fuego, sumerja los trozos de *anchoa* y deje reposar durante 10 minutos.

Zapallo

- Pele el **zapallo** y corte en láminas de 3 mm de espesor en forma de triángulos.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore las láminas de *zapallo* por ambas caras.
- Salpimiente y deje escurrir sobre papel absorbente.

Hongos salteados

- Pele el *ajo* y corte en láminas finas.
- Retire el pie de los *hongos*
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore las láminas de *ajo*.
- Incorpore los *hongos* y saltee unos minutos.
- Condimente con sal y pimienta.

Ensalada

- Pele el pepino y corte en rodajas finas.
- En un bowl disponga las diferentes hojas de *lechuga* cortadas con las manos,
- Agregue el pepino y aderece con el fondo de escabeche y aceite de oliva.

Presentación

- En los bordes de una fuente distribuya las láminas de *zapallo*, sobre éstos los trozos de *anchoa* y en el centro disponga la ensalada dándole volumen.
- Alrededor distribuya los *hongos* salteados y decore con hierbas frescas

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-anchoas-escabechadas-con-triangulos-de-zapallo-salteado