Gambas gigantes, sardinas frescas, anchoas frescas a la plancha con zucchinis y acelgas al ajillo con yogur



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Gambas: 3 Unidades
Aceite De Oliva: A gusto
Pimienta: A gusto
Echalote: 1 Unidad
Sardinas: 3 Unidades
Ajo: 1 Cabeza
Sal Marina: A gusto
Zucchini: 1 Unidad
Panceta: 100 g
Anchoas: 3 Unidades
Acelga: 4 Hojas

Preparación de la Receta

Para la guarnición

- Cocinar los ajos en láminas y echallots a la **plancha**.
- Cocinar la *panceta* a la *plancha*, luego agregar los zucchinis cortados en láminas finas y cocinarlos también.
- Por ultimo antes de servir cocinar la acelga en juliana.

Vinagreta de zucchini

- Mezclar el yogurt natural con la *menta* y salpimentar, agregar a los zucchinis antes de servir.

Gambas

- Abrir las **gambas** y cocinar a la *plancha*.
- Anchoas y sardinas vuelta y vuelta a la *plancha*.

- Salpimentar.

- Las *gambas* que sean preferentemente grandes.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gambas-gigantes-sardinas-frescas-anchoas-frescas-a-la-plancha-con-zucchinis-y-acelgas-al-ajillo-con-yogur