

Milhojas de brótola confitada con patatas, tomate asado y vinagreta de anchoa

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Papas: 2 Unidades

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Ajo: 2 Dientes

Aceite de girasol: Cantidad necesaria

Sal: A gusto

Cardamomo: 1 cdita.

Brótola: 2 Filetes

Tomates

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Tomillo picado: 1 cda.

Tomates: 2 Unidades

Vinagreta

Anchoas: 2 Filetes

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Perejil picado: 1 cdita.

Aceitunas negras: 5 Unidades

Vinagre: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- Hierva las papas con piel, pele y corte en rodajas finas.
- Pique las semillas de *cardamomo*.
- Retire la piel de los filetes y corte en trozos
- Pele los dientes de *ajo*.

Tomates

- Corte los tomates en cuartos y retire las semillas.
- Coloque en una placa con la piel hacia abajo.
- Rocíe con aceite de oliva, agregue el *tomillo* y condimente con sal.
- Lleve al horno a 140°C y cocine durante 35 minutos aproximadamente.
- Retire del horno y agregue 2 cucharadas de aceite de oliva.

Vinagreta

- Pique las anchoas y las aceitunas.
- Coloque en un bowl junto con el resto de los ingredientes y mezcle.

Armado

- Coloque las papas en un bowl y agregue el aceite de oliva el *cardamomo* y la sal
- Reserve.
- En una sartén con aceite de girasol a media temperatura, confite los trozos de filete junto con los dientes de *ajo*
- Una vez *cocido* escurra y desmenuce.
- Coloque en un aro las papas, los tomates, y la brótola
- Repita hasta completar el alto del molde.
- Desmolde.

Presentación

- Sirva en un plato y salsee con la vinagreta

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/milhojas-de-brotola-confitada-con-patatas-tomate-asado-y-vinagreta-de-anchoa>