

Pescado con Salsa de Anchoas y Ensalada de Papas y Garbanzos

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Pimienta: c/n A gusto

Diente de ajo: 1 unidad

Mantequilla: c/n A gusto

Brótola: 3 Filetes

Aceite De Oliva: c/n A gusto

Hinojo: 1/2 unidad

Romero: c/n A gusto

Sal fina: c/n A gusto

Ensalada

Aceitunas negras: 50 Gramos

Hojas de Hinojo: c/n A gusto

Vinagre de manzana: c/n A gusto

Garbanzos: 1 Taza

Papas hervidas: 2 Tazas

Salsa

Sal gruesa: c/n A gusto

Aceite De Oliva: c/n A gusto

Limón para su jugo: 1/2 unidad

Diente de ajo: 1 unidad

Anchoas: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- En una sartén cocinar los bifes de brótola con aceite de oliva, *mantequilla*, *ajo*, *hinojo* cortado finito y *romero*
- Salpimentar.
- En un bowl mezclar garbanzos, papas cocidas, aceitunas negras descaroizadas y hojas de hinojos.
- *Condimentar* la ensalada con aceite de oliva, *vinagre* y sal

Para la salsa de anchoas machacar

- Anchoas, *jugo* de *limón* y aceite de oliva.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pescado-con-salsa-de-anchoas-y-ensalada-de-papas-y-garbanzos>