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 descarozadas 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