

Rabanitos a la Sartén

Tiempo de preparación: 15 Min



Ingredientes

Eneldo: 2 Ramas

Limón para su ralladura: 1/2 unidad

Aceite De Oliva: c/n

Rabanitos: 6 Unidades

Sal: c/n

manteca de anchoas

Anchoas: 3 Filetes

Manteca: 50 Gramos

Preparación de la Receta

- Cortar al medio rabanitos con su cabo, *condimentar* con sal, aceite de oliva y *dorar* en sartén caliente (2 minutos)

Manteca de anchoas

- En un bowl mezclar *manteca* pomada y anchoas picadas chicas

Armado

- Colocar los rabanitos en la base del plato.
- Agregar hojas de *eneldo*, ralladura de *limón*, aceite de oliva y en un costado la *manteca* de anchoas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/rabanitos-a-la-sarten>