

Rolls de anchoas marinadas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Perejil picado: 20 g

Miga de pan tostado y rallado: 50 g

Jugo de Limón: 30 cc

Lechugas mixtas: 200 g

Queso Parmesano Rallado: 20 g

Ajo picado: 1 Diente

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Piñones tostados: 30 g

Anchoa Limpia: 1 Unidad

Varios

Perejil picado: A gusto

Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Limpie las anchoas, retire las cabezas y las colas
- Coloque en una fuente y condimente con sal, pimienta, rocíe con *jugo de limón* y luego cubra con aceite de oliva
- Cubra con film y deje *marinar* por 24 hs.
- Luego seque las anchoas con un lienzo y corte al bias en láminas finas.
- Blanquee las hojas de *lechuga* en agua salada hirviendo, retire pase por agua fría y seque las hojas con un lienzo.
- En un bowl coloque los piñones, el queso parmesano rallado, el *perejil*, la miga de pan tostada y rallada, el *ajo* picado, sal y pimienta, mezcle bien
- Sobre la hoja de *lechuga* coloque las láminas de anchoas con la piel hacia abajo , espolvoree con la mezcla anterior y enrolle.

Presentación

- Corte en porciones y sirva espolvoreado con *perejil* picado y pimienta recién molida.