Salsa Verde para Picaña

Tiempo de preparación: 15 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n A gusto
Diente de ajo: 1 unidad
Perefil: 1/2 Atado
Vinagre: 2 cdas
Anchoas: 2 Filetes
Mostaza: 1 cda
Sal entrefina: 1 cdita

Preparación de la Receta

- En mortero machacar sal entrefina y *ajo* hasta hacer una pasta
- Agregar anchoas y unir a la pasta
- Añadir *mostaza*, *vinagre*, *perejil*, seguir machacando hasta integrar
- Por último, incorporar aceite de oliva en forma de hilo hasta emulsionar.
- Reservar y servir con picañas asadas al gancho.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salsa-verde-para-picana