

# ANCHOA "00" ESPECIAL

TIPO PLATO: Entradas

PREPARACION: Sin tratamiento térmico

TIEMPO: 2 minutos

Ingredientes:

- 6 lomos de anchoa cantábrica
- 5 cl. aceite oliva
- 1 diente de ajo
- perejil

Preparación:

Se colocan los 6 lomos de anchoa por la parte interior en un plato, se le coloca una lamina de ajo a cada uno de los lomos en el centro, se irriga con aceite de oliva hasta cubrir el plato y se decora con perejil picado espolvoreado.

Observaciones:

Se presenta con pan tostado y tomate natural rayado.