

Receta de Anchoas Con Aguacate Al Eneldo

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta que resulta exquisita para degustar en estos días veraniegos y que seguro os gustará, se trata de unas Anchoas con Aguacates al Eneldo.

Ingredientes

- Aguacate (uno o dos según comensales)
- Aceite de oliva
- Anchoas (una lata)
- Limón
- Eneldo
- Leche

Modo de Preparación

1. Poner a desalar las anchoas en un poco de leche, 12 horas antes de preparar este plato
 2. Pelar el aguacate y cortarlo de la forma que más os guste
 3. Rociarlo con zumo de limón para que no se ponga feo
 4. Sacar las anchoas de la leche y pasarlas por agua para limpiarlas, escurrirlas y ponerlas encima de los aguacates
 5. Poner un chorro generoso de aceite de oliva y espolvorear con bastante Eneldo
 6. El sabor de las anchoas se incrementará al mezclarse con el aguacate y resultan exquisitas!!!
-