

Cogollos con Anchoas a la Meiga



Necesitamos....

- 3 Cogollos Grandes.
- 6 Pimientos de Piquillo.
- 1 Latita de Anchoas.
- 1 Lata de Aceitunas Verdes Rellenas de Anchoas.
- 1 Lata de Aceitunas Negras.
- Pimienta Blanca Molida.
- Aceite de Oliva.
- Vinagre de Módena.
- Orégano.
- Sal.

Paso 1

Primero retiramos las primeras hojas a los Cogollos y sumergimos en agua fría para lavarlos bien. Luego escurrimos y cortamos en cuartos. Reservamos y mientras partimos en triangulo los Pimientos de Piquillo. Escurrimos Aceitunas y también las Anchoas reservando su Aceite para luego hacer el Aliño

Paso 2

Colocamos los Cogollos en un Plato, encima colocamos los Pimientos de Piquillo y una Anchoa. Espolvoreamos un poco de Orégano encima.

Paso 3

Preparamos el Aliño poniendo en un baso para batidora el Aceite reservado de las Anchoas, un Chorro de Aceite de Oliva, un buen Chorro de Vinagre de Módena, dos pizcas de Pimienta Blanca Molida y una pizca de Sal. Emulsionamos bien y agregamos a nuestros Cogollos. A Nosotros nos encanta, es Fresquita, Fácil y Rápida. El toque de Orégano le da un sabor muy especial. Esperemos que os guste.