

APERITIVOS / ENTRANTES

Endivias con anchoas y salsa agria

10min · 2 raciones · 167 kcal

Ingredientes

- Endivias
- Anchoas de conserva Delgado

SALSA AGRIA

- 1 yogur natural o griego
- Eneldo
- 1 limón o lima
- 1 chorreoncito de aceite de oliva virgen extra y pimienta molida (opcional)

POR RACIÓN

Proteínas	12 g
Grasas	9,7 g
Hidratos	12 g
Fibra	5,6 g

Elaboración

SALSA AGRIA

1. Poner en un bol el yogur natural
2. Añadir el jugo del limón y el eneldo bien picado
3. Mezclar todo muy bien
4. Añadir un chorrito de aceite de oliva virgen extra y un poco de pimienta molida

MONTAJE

5. Colocar en una fuente las endivias y la salsa agria
6. Poner también las anchoas
7. Rallar un poco de limón por encima

RECOMENDACIONES

Lo importante de la receta es un buen producto. Usar yogur griego la hace más cremosa, pero un poco más amarga.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta