

Salmonetes a la siciliana



Tiempo de preparación: 15 min.

Dificultad: Media

Ingredientes (4 personas)

- **Ingredientes**

- Tomate finamente troceado 400g 300 ml
- Aceite de oliva virgen extra
- Aceitunas de Taggia 50 gr
- Ajo 1 diente
- Albahaca fresca
- Alcaparras desaladas 50 gr
- Pimienta
- Sal
- Salmonetes frescos 16 - 1040 gr

Para esta receta hemos usado:



Preparación

Preparar la salsa a la siciliana calentando un poquito de aceite en una sartén y sofriendo el ajo.

Añadir a la sartén las aceitunas, las alcaparras y el **Tomate finamente troceado Pomi**; dejar cocer durante 10 minutos y salpimentar.

Preparar filetes con los salmonetes y freír en una sartén antiadherente 2 minutos por cada lado.

Una vez listos, sazonar con pimienta y colocarlos en el plato, recubiertos con la salsa siciliana.

Decorar con abundante albahaca fresca y un hilo de aceite crudo.