

Salmonetes a la siciliana



Tiempo de preparación: 15 min.

Dificultad: Media

Ingredientes (4 personas)

• Ingredientes

- o Tomate finamente troceado 400g 300 ml
- o Aceite de oliva virgen extra
- o Aceitunas de Taggia 50 gr
- o Ajo 1 diente
- Albahaca fresca
- o Alcaparras desaladas 50 gr
- Pimienta
- Sal
- o 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 Pomì**; 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.