

CHICHARRO CON REFRITO DE TOMATE Y ENSALADA



INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS

- 4 Filetes de chicharro de 200 gr.
- 3 Dientes de ajo.
- 1 Tomate.
- Vinagre de sidra.
- Perejil.
- Aceite.
- Sal.

Para la ensalada:

- 8 Cogollos.
- 16 Anchoas en aceite.
- 1 Diente de ajo.
- Aceite de oliva virgen extra.
- Vinagre de sidra.



PREPARACIÓN

Deshojar los cogollos eliminando las hojas exteriores. Lavarlos, escurrirlos y secarlos.

Mezclar el ajo machacado con aceite y vinagre. Rociar los cogollos con esta vinagreta y añadir las anchoas. Reservar.

Preparar un refrito dorando en una sartén ajo cortado en láminas. Cuando esté dorado, retirar la sartén del fuego y añadir el tomate pelado cortado en dados, vinagre, perejil y sal. Reservar.

Sazonar y dorar en una sartén con un poco de aceite los filetes de chicharro.

Ecurrir bien el aceite sobrante y poner en una fuente. Añadir el refrito del tomate y acompañarlo de la ensalada.