

Xapadillo.



Ingrédients pour 6 Personnes:

3 Anguilles fraîches.

Sel et Poivre.

1 cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.

Préparation:

- Fendre l'anguille en deux dans le sens de la longueur et retirer l'os central.
- La laisser sécher à l'air libre dans un endroit sec et frais pendant 15 jours.
- Détailler chaque moitié d'anguilles en petits tronçons.
- Ensuite, on a pour habitude de les rôtir dans un plat avec 1 filet d'huile d'olive ou de les faire frire.
- A déguster tiède ou à température.