

# Ancas de rana a la bearnesa

---

## Ingredientes

- 8 ancas de ranas bien frescas
- Sal a gusto
- Pimienta a gusto
- Aceite
- 3 tomates frescos
- 1 taza de vino blanco
- Jugo de limón (en abundancia)

## Direcciones

- Se sazonan bien las ancas y se saltean con el aceite.
- Se le añade después el tomate fresco picado y el vino blanco y jugo de limón.
- Déjense enfriar con la cocción algunas finas hierbas picadas.
- Sírvanse en conchas.

