

ANCHOAS ASADAS CON PIMIENTOS



INGREDIENTES

Para las anchoas

400 g de anchoas
50 ml de agua
2 cucharadas soperas de
vinagre de manzana
2 cucharadas soperas de
aceite de oliva virgen
2 dientes de ajo para el sofrito
2 guindillas cayena
Sal
Cebollino picado

Para los pimientos asados

10 pimientos del piquillo
2 dientes de ajo para los
pimientos asados
2 cucharadas soperas de
aceite de oliva virgen
2 cucharada de postre de sal
2 cucharada de postre de
azúcar

ELABORACIÓN

Para los pimientos de piquillo asados

Colocar los pimientos del piquillo, con los dientes de ajo sobre una placa de horno, salar, cubrir con aceite e introducir a asar a 150°C 1 hora.

Pasado el tiempo, tapar con papel de aluminio y dejar que enfríe.

Para las anchoas

Disponer las anchoas limpias y desangradas sobre una fuente de horno con un chorro de agua. Salar e introducir al horno a 200°C 6 minutos.

Retirar del horno, agregar el vinagre y rociar con un refrito de ajo.

Acabado

Servir las anchoas con los pimientos escurridos en una fuente y finalizar con el refrito emulsionado y cebollino picado espolvoreado.

SUPER AMARA