



ANCHOAS FRITAS

INGREDIENTES

(Para 4 personas)

400 gr Anchoas

2 dientes de Ajo

2 Cayenas

Aceite de oliva virgen extra

Perejil

Sal

TRUCO

Añadiremos más o menos cayena según nos guste el picante. Para asegurarnos de que no nos pasamos ni quedamos cortos, debemos tener en cuenta que la cayena entera será menos potente que si la cortamos.

ELABORACIÓN

Limpiamos las anchoas de cabeza y tripas.

Picamos los ajos.

Ponemos a calentar el aceite, y cuando empieza a humear ponemos las cayenas y los ajos. Por último, echamos las anchoas con sal y las sacamos en un minuto para que no se hagan demasiado.

Las retiramos a una fuente y espolvoreamos con el perejil.



PRECIO
BAJO



TIEMPO
60'



DIFICULTAD
7/10



SALUDABLE
8/10