



# ANCHOAS A LA PAPILLOTE

## INGREDIENTES

**(Para 4 personas)**  
**500 gr Anchoas**  
**2 Cebollas**  
**1 Pimiento verde**  
**2 dientes de Ajo**  
**1 copa de Vino blanco**  
**1 cucharada de Vinagre**  
**1 cucharada de Aceite de Oliva Virgen extra**

## ELABORACIÓN

Picamos las cebollas, el pimiento y los ajos y los rehogamos en el aceite hasta que se ablanden (unos 10 minutos).

En una cazuela redonda colocamos una cucharada de la mezcla anterior y sobre ella ponemos las anchoas y así, sucesivamente, hasta que se termine el sofrito y el pescado.

Ponemos la cazuela a fuego fuerte y, cuando se haya calentado, añadimos el vinagre y el vino. Lo tapamos, bajamos el fuego y dejamos 5 minutos más para que se haga del todo.



PRECIO  
BAJO



TIEMPO  
30'



DIFICULTAD  
5/10



SALUDABLE  
8/10