



TORTILLA DE ANCHOAS

INGREDIENTES

(Para 4 personas)
400 gr Anchoas
4 Huevos
2 dientes de Ajo picados
2 Cayenas
Aceite de oliva virgen extra
Perejil
1 Tomate
Sal

ELABORACIÓN

Limpiamos las anchoas y sacamos los filetes, retirando la cola y la espina central.

Picamos los ajos y los ponemos en una sartén con la cayena. Añadimos el tomate troceado y los filetes de anchoas limpios.

Batimos los huevos y lo mezclamos con el sofrito de anchoa.

Cuajamos la tortilla con cuidado de que no se seque por dentro, un minuto por cada lado.



PRECIO
BAJO



TIEMPO
60'



DIFICULTAD
7/10



SALUDABLE
8/10