MARÍA



PLATOS PRINCIPALES

Anchoas al horno

10min 2 raciones

Ingredientes

- Anchoas
- Ajo
- Sal
- Perejil fresco
- Aove

Elaboración

1. Pasar las anchoas por agua para quitarles posibles escamas, restos de sangre, etc., y colocarlas encima de papel absorbente
2. En el mortero, añadir la sal y los ajos pelados y machacar
3. Incorporar el aove y ir haciendo una mezcla
4. Por último, añadir el perejil fresco y terminar de moler todo
5. Poner las anchoas en una bandeja con papel de horno, distribuir la mezcla por encima y hornear a 180° unos 7 minutos

RECOMENDACIONES

Podéis poner alguna salsa para acompañarlas, pero así están buenísimas. Podéis pedir las anchoas abiertas y sin espina en la pescadería o hacerlo vosotros mismos.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy