

SALSAS Y CONDIMENTOS

Sobrasada de anchoas

6 raciones · 146 kcal

Ingredientes

- **170 gramos** de tomates secos en aceite
- **30 ml** del aceite de los tomates
- **30 g** anchoas en aceite (más o menos una lata)
- **15 ml** del aceite de las anchoas
- **10 g** de almendras tostadas
- **1 cucharadita** de pimentón
- **½ cucharada** de miso
- **1 cucharadita** de vinagre de manzana

POR RACIÓN

Proteínas	**3,5 g**
Grasas	**12 g**
Hidratos	**7,5 g**
Fibra	**2,1 g**

Elaboración

1. En el procesador de alimentos ponemos los tomates y las anchoas escurridas.
2. Añadimos las almendras tostadas, el pimentón y el miso.
3. Vertemos 30 ml del aceite de los tomates y 15 ml del aceite de las anchoas. Añadimos también el vinagre.
4. Trituramos todo hasta que quede una masa homogénea.
5. Ponemos la masa en un bol.

RECOMENDACIONES

Puedes hacerla vegana sustituyendo las anchoas por más almendras.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas para el día a día con Javier Linde

cooknest.app/@recetasconjavier · Instagram @recetasconjavier