

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:09
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/anchoas-con-cebolla.html>

Anchoas con cebollas

INGREDIENTES

2 docenas de anchoa
1 cebolla roja
1 cebolla blanca
Un poco de pimentón
3 dientes de ajo
1 vaso de vino blanco seco
Sal
Aceite
Perejil picado

PREPARACIÓN

Pica finamente la cebolla roja y la blanca. Dóralas en la sartén con un poco de sal y aceite. Corta los dientes de ajo en láminas y echa a la sartén. Añade el vino y un poco de pimentón.

Limpia las anchoas y ponlas en la sartén. Agrega un poco más de aceite y el perejil picado. Tápalas y hazlas a fuego fuerte durante 3 minutos y sirve.