

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:11
URLOrigen: [http://www.tranbel.com/anchoas-con-salm%
c3%
b3n-ahumado.html](http://www.tranbel.com/anchoas-con-salm%c3%b3n-ahumado.html)

Anchoas con salmón ahumado

INGREDIENTES

12 anchoas
12 filetes de salmón
3 pimientos rojos
3 dientes de ajo
Harina
1 huevo
Aceite
Sal

PREPARACIÓN

Coloca los pimientos rojos en una tartera, échales sal y aceite y mételos al horno a 180° durante 30 minutos. Cuando estén hechos, pela y córtalos en tiras y reserva.

Limpia las anchoas. Quita las espinas y extiéndelas.

Coloca las anchoas boca arriba y pon un filete de salmón en cada una. Aplasta bien para pegarlos. Pásalas por harina y huevo y fríe en aceite caliente. Sácalas a un plato.

Corta los dientes de ajo en láminas y dóralos en aceite. Añade los pimientos rojos y saltea.

Coloca los pimientos rojos junto a las anchoas y sirve.