

**Libreta:** Pescados  
**Creado:** 26/03/2018 17:10  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/anchoas-rellenas.html>

---

## **Anchoas rellenas**

### **INGREDIENTES**

1 Kg. de anchoas  
200 gr. de jamón en lonchas  
3 limones  
5 pimientos verdes  
Harina y huevo para rebozar  
Aceite  
Sal

### **PREPARACIÓN**

Fríe el pimiento y pévalo.

Para limpiar las anchoas, quita la cabeza, las tripas y la espina central y macéralas con sal y limón durante 15 minutos.

Una vez maceradas, sácalas y coloca encima de una de ellas una loncha de jamón, una de pimiento y de nuevo otra anchoa.

Vuélvelas a salar, pásalas por harina y huevo y fríelas en aceite. Sírvelas en una fuente y decóralas con un limón.