

**Libreta:** Pastas  
**Creado:** 25/03/2018 19:40  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/fideua-de-anchoas.html>

---

## Fideua de anchoas

### INGREDIENTES

12 anchoas  
150 g de fideos  
1 cebolla  
1 tomate  
2 patatas  
1 pimiento verde  
2 dientes de ajo  
Agua  
Aceite  
Sal

### PREPARACIÓN

Trocea media cebolla y el pimiento verde y fríe en una cazuela plana con aceite. Pela el tomate, parte en rodajas y añádelas a la cazuela.

Pela las patatas, haz rodajas finas y echa a la cazuela. Cubre todo con agua, coloca los fideos encima y echa sal. Mete al horno a 200° durante 10-15 minutos.

Limpia las anchoas, quita las espinas y extiéndelas. Filetea los ajos y fríelos en la sartén con aceite. Saltea las anchoas con los ajos.

Tras sacar los fideos del horno, coloca las anchoas encima.

Adorna con perejil antes de servir.