

Torta de anchoas



Tiempo de preparación: 30 min.

Dificultad: Media

Ingredientes (4 personas)

● Ingredientes

- Tomate escurrido 200g 120 g
- Aceite OVE c/n.
- Albahaca c/n.
- Anchoas frescas 280 g
- Lima c/n.
- Mozzarella 100 g
- Pan 20 g
- Patatas violetas 120 g
- Sal c/n.

Para esta receta hemos usado:



Preparación

1. Limpiar las anchoas quitándoles el espinazo.
2. Pelar las patatas, cortarlas en rodajas finas y escaldarlas durante 30 segundos en agua hirviendo.
3. Cortar las pequeñas mozzarellas y cocer el **Tomate Escurrido** durante 15 minutos con aceite, albahaca y sal.
4. Componer la torta creando tres capas de patatas, anchoas, mozzarellas y tomate.
5. Hornear a 180° durante 12 minutos aproximadamente.
6. Completar la receta añadiendo el pan duro desmigajado después de dorarlo rápidamente en la sartén con aceite, sal y un poco de lima fresca rallada.