Pintxo de anchoa relleno con piquillo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Huevo: 1 Unidad
Perejil: 8 Hojas
Anchoas frescas: 8 Unidades
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Pimientos del piquillo asados: 4 Unidades
Baguettes: 8 Rodajas
Harina: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Limpie bien las anchoas, retire la cabeza, tripas y espinas, pase por agua fría para terminar de limpiar
- Corte por la mitad los pimientos del piquillo y coloque entre medio de dos anchoas
- Corte los bordes para emparejar.
- Pase por *harina* y luego por *huevo* batido.
- En una sartén con aceite de girasol caliente, fría las anchoas rellenas.
- Retire sobre papel absorbente y espolvoree con sal.

Presentación

- En una fuente o plato coloque sobre las rodajas de pan las anchoas rellenas, decore con una hoja de *perejil*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pintxo-de-anchoa-relleno-con-piquillo