# Salsa de anchoas

## Ingredientes

**Hojas de salvia**: Cantidad necesaria
**Manteca**: Cantidad necesaria
**Filetes de anchoas**: Cantidad necesaria
**Pimienta molida**: Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

### Preparación

- En una sartén con *manteca saltear* las hojas de salvia, los filetes de anchoas y un poco de pimienta negra molida en mortero por 1 minuto
- Agregar un poco de agua de la cocción de la pasta, mezclar y dejar que reduzca unos minutos
- Si notamos que la salsa quedó demasiado reducida, agregar un poco más de agua de la cocción

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/salsa-de-anchoas**