

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>