

## Torta de anchoas

Tempo di preparazione: 30 min

**Dificultad:** Medio

## **Ingredientes**

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.



## 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 **Pomì 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 180º 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.

## For this recipe we used:

Pulpa de Tomate 120

