

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 g

