



Anchoveta asada en aceitunas y orégano

(Para 10 personas)



INGREDIENTES

- 10 anchovetas limpias (sin cabeza, vísceras ni espinas)
- 4 tomates medianos
- 1 taza de aceitunas sin carozo
- 2 cebollines
- Sal y pimienta a gusto
- 3 cucharadas de aceite
- 2 cucharadas de orégano



PREPARACIÓN

Condimente los filetes de anchoveta con sal y pimienta, reserve en una fuente para horno. En una sartén disponga del cebollín cortado en anillos, cocínelo a fuego medio con aceite, agregue las aceitunas cortadas en aros y dos tomates cortados en cubos, condimente con sal y siga cocinando hasta que los tomates estén blandos. Disponga de un poco de esta preparación sobre cada uno de los filetes de anchoveta, agregue a esta una rodaja de tomate y espolvoree orégano, lleve a fuego fuerte por 8 minutos, sirva caliente.

Se recomienda acompañar con acelgas guisadas.

