



\*\*\*

## Anchovetas escabechadas

(Para 10 personas)



### INGREDIENTES

- 20 anchovetas limpias (sin cabeza, vísceras ni espinas)
- 3 cebollas medianas
- 3 zanahorias grandes
- 2 pimientos rojos medianos
- 2 tazas de vinagre blanco
- 2 tazas de vino blanco
- 4 dientes de ajo (enteros)
- 3 cucharadas de aceite
- 2 cucharadas de perejil (picado fino)
- Sal, pimienta y orégano a gusto



### PREPARACIÓN

Lavar y desinfectar vegetales, cortar en aros la cebolla, en tiras delgadas el pimiento y en rodajas la zanahoria; en una cacerola sofreír en aceite el ajo sin picar, la cebolla y el pimiento hasta que la cebolla esté transparente; agregar zanahoria, incorporar el vino, el vinagre, condimentar con sal, pimienta y orégano a gusto, cocinar hasta reducir a la mitad y apagar.

En una fuente para horno poner los vegetales ya cocinados y sobre ellos las anchovetas, salpimentar, agregar el resto del líquido de la cacerola y llevar a horno suave por 20 minutos, en este proceso agregar vinagre si es necesario para evitar que se sequen las verduras; cocinadas las anchovetas retirar y servir las cubiertas con los vegetales y espolvoreadas con el perejil.

Se pueden servir frías o calientes, solas o acompañadas con papas, vegetales o arroz.