

PASTEL DE PATATAS Y ANCHOAS



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Carlos Santana



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Saludable

Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 500gr de anchoas limpias
- 4 patatas medianas
- 150 gr de pan rallado
- 1 ramita de perejil fresco
- 2 dientes de ajo
- 1 cebollino
- aceite de oliva y sal.

Preparación:

Paso 1

Mezclar el pan rallado junto con el cebollino, las hojas de perejil, y el ajo previamente picados muy finos. Lavar las patatas y ponerlas a hervir con la piel en abundante agua durante 20 minutos. Pelar y cortar en rodajas. Untar con mantequilla el fondo y los lados de un molde de aproximadamente unos 24 cm. Cubrir el fondo con la mezcla. Colocar una primera capa de anchoas sin espinas ni cabeza por todo el molde. Añadir una capa de patatas cocidas y volver más mezcla de pan rallado. Formar tres capas iguales, añadir un chorro de aceite y meter en el horno a 180° durante 25 minutos. Dejar reposar.

Paso 2

Girar el molde y poner la tarta en un plato : ahora estara lista para cortar en porciones y servir. Emplatado y servir en la mesa aún caliente. Sazonar al gusto con pimienta blanca.