

## **Ensalada de pimientos morrones con anchoas a la sartén**

### **¿Qué?**

- 3 pimientos morrones rojos
- 3 pimientos morrones verdes
- Aceite de oliva virgen
- 1cc vinagre de Jerez
- Sal y pimienta
- 6 anchoas por personas

### **¿Cómo?**

Poner a calentar una sartén que tengamos en casa vieja o una parrilla doméstica. Ponemos los pimientos y los quemamos por los 2 lados. Cuando estén bien quemaditos los envolvemos en celofan. Lo dejamos unos minutos y los pelamos.

Quitamos todas las pepitas y con la ayuda de un cuchillo los cortamos en tiras. Ponemos en un bol todos los pimientos con el vinagre y la sal. Después de un par de minutos empezamos a montarlos con el aceite e oliva virgen, como un pil pil. Se montan sin problema. Ya están listos!

Ahora limpiamos las anchoas quitándoles las escamas, cabeza, cola y espinas. Dejamos los lomos juntos pero sin espinas.

Cuando estén limpios en una sartén antiadherente las doraremos solo del lado de la piel. Al sacarlas de la sartén nos damos cuenta de que se acaban de hacer solas.

Solo queda emplatar: colocar en la base del plato los pimientos bien espaciados y por encima las anchoas recién hechas. Perejil picado y un chorrito de aceite.