Macarrones con salsa de anchoas.



Macarrones con salsa de anchoas

Lo primero felicitaros las fiestas y agradeceros el interés y el apoyo que me dais. La verdad es que me siento muy satisfecha con el poco tiempo que llevo,y la cantidad de visitas que he tenido.

Hemos ido estos días muy liados con tanto acto navideño y comilonas y se me ha ocurrido presentar esta receta bien ligera y muy saludable para compensar los excesos.

Es una versión propia de la salsa puttanesca, pero de verdad que está genial. He suprimido la salsa de tomate por tomates cherry y el resultado ya me contaréis…

Ingredientes para 4 personas:

– 320 gr de macarrones.

– 1 lata de anchoas en conserva.

– 4 tomates cherry por persona. Yo he utilizado rojos, naranjas y amarillos para darle colorido al plato.

– 2 dientes de ajo

– 12 aceitunas negras sin hueso

– Albahaca fresca

– Sal

– Pimienta blanca

– Aceite oliva virgen extra

Preparación:

Paso 1:

Ponemos a cocer los macarrones según instrucciones del fabricante. Cuando estén listos reservamos escurridos.

Paso 2:

Laminamos los ajos , cortamos las aceitunas negras longitudinalmente y los cherry por la mitad.

Paso 3:

En una sartén grande con el aceite caliente ponemos los ajos y las anchoas.



para la salsa de anchoas

Bajamos a fuego medio y removemos con una cuchara de madera hasta que se derritan las anchoas e incorporamos los cherry y las aceitunas negras. Los sofreímos un par de minutos.



Salsa de anchoas con tomate cherry y aceitunas negras



Paso 4:

Incorporamos los macarrones, removemos para que se integren con la salsa, añadimos sal y un poco de pimienta blanca y listos para servir con un poco de queso pecorino espolvoreado, un anchoa en el centro y una hoja de albahaca fresca.