

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.