



Anchoas al horno con setas

Fırında Mantarlı Hamsi



1 kg. anchoa
1 kg. de setas
4 dientes de ajo
3 cebolla, de tamaño medio
5 cucharadas de aceite vegetal
1/2 cucharadita de pimienta negro
1+1/2 cucharadita de sal
2 puñado kasar queso rallado (o queso suizo)

- # Limpie las cabezas y los huesos de la anchoa.
- # Corte la cebolla medio círculo estilo, cocinar con vegetales hasta que ablande. Cuando ablandar, añadir dientes de ajo finamente rebanado, la sal y la pimienta negro.
- # Lavar los champiñones y cortar en algunos trozos si son grandes. Hervir en la mezcla de 1 vaso de agua y el zumo de medio limón hasta que su color se vuelve amarillo. (Aproximadamente 5-10 minutos)
- # Lay la mezcla, con la cebolla y el ajo, en una sartén de tamaño mediano para hornear, y agregar la mitad de los champiñones escurridos en él.
- # Establezca la anchoa en el setas firmemente.
- # Sentar las setas en el resto de las anchoas y luego sentar las restantes mezcla de la cebolla y el ajo.
- # Precalentar el horno a 190 C. Cocine durante 30 minutos.
- # Sacarlo del horno y espolvorear el queso rallado.
- # Luego cocine por 5 minutos más. Sirva caliente.

Nota: Para evitar que los champiñones se oscurecen, por favor, se los saca de la mezcla de agua y limón, justo antes de la cocción.