

## Pasta con anchoas, tomates deshidratados al sol, aceitunas negras, limón y perejil. (2 raciones)

30 g de tomates deshidratados  
1-2 dientes de ajo  
8 aceitunas negras sin hueso troceadas  
Guindilla troceada al gusto  
4-5 filetes de anchoa  
2 cucharadas soperas de aceite de oliva

La piel de un limón rayada  
150-175 g de Pasta linguini o cualquier otra  
Hierbas  
2 cucharadas soperas de perejil  
1 cucharadita de orégano seco  
Sal y pimienta

- 1.** Rehidrata los tomates en agua caliente durante unos 20 minutos. Escúrrelos y .... Mientras puedes poner el agua a hervir para cocer la pasta.
- 2.** Remoja las anchoas en un poco de leche durante unos minutos. Escúrrelas y córtalas en trozos grandes.
- 3.** Saltea las anchoas y las guindillas en una sartén en el aceite hasta que se forme una pasta. Añade el ajo sin dejar de remover durante medio minuto.
- 4.** Finalmente, añade los linguini ya cocidos, los tomates, las hierbas y la piel de limón al salteado. Mezcla el conjunto para que los sabores queden bien ligados.

Bien, ya está!. Ahora sólo falta que lo condimentes con sal y pimienta al gusto....