

Libreta: Entrantes y tapas
Creado: 24/03/2018 9:36
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/pat%c3%a9-de-anchoa-al-aroma-de-ajo-y-albahaca.html>

Paté de anchoa al aroma de ajo y albahaca

INGREDIENTES

1 nuez de mantequilla
4 anchoas en salazón
2 tomates medianos
2 dientes de ajo
Unas hojas de albahaca

PREPARACIÓN

Poner una nuez de mantequilla en una sartén a fuego lento teniendo dos dientes de ajo ya pelados y picados. Incorpórese al temple de la manteca.

Seguidamente incorporar los filetes de cuatro anchoas en salazón debidamente limpias y aderezadas, triturando hasta formar un paté .

Con el fuego subido se le añadirán lo tomates (así como dos medianos) despepitados y cortados en cubitos. Saltear muy brevemente.

En una sartén a fuego suavecito freiremos las hojas de albahaca hasta que queden transparentes, para lo cual no hace falta esperar hasta mayo.

Tostar rebanadas de pan o si los comensales son mas refines formar hojaldres en tiras. Poner el salteado sobre el pan y colmar con hojas de albahaca frita