



BOCADITOS DE ANCHOA Y CEBOLLA CAMELIZADA



INGREDIENTES PARA 8 BOCADITOS:

- 8 rebanadas de pan de estilo italiano de aproximadamente 1 cm de ancho
- 1 diente de ajo pelado
- Aceite de oliva
- ½ frasco de ***Cebolla Caramelizada Tracklements***
- 50 gramos de anchoas
- 75 gramos de aceitunas Kalamata cortadas a la mitad
- Queso azul
- Berros para adornar

Dorar las rebanadas de pan por ambos lados en una plancha. Cortar el diente de ajo por la mitad y frotar por un lado del pan previamente tostado.

Añadir un chorrito de aceite de oliva en el lado de la rebanada con ajo. Extender una cucharadita de ***Cebolla Caramelizada Tracklements*** sobre cada rebanada.

Repartir las anchoas y las aceitunas uniformemente entre todas las rebanadas y cubrirlas con queso azul desmenuzado al gusto.

Gratinar el queso en el horno durante aproximadamente 1-2 minutos y adornar con una ramita de berro. Servir caliente.