

Anchoviar®

CANELONES DE SALMÓN AHUMADO CON ANCHOVIAR

Tiempo de preparación: 20 minutos

Dificultad: Muy fácil

Ingredientes para cuatro personas: 400 g. de salmón ahumado en filetes, una cebolla picada, 2 huevos cocidos, alcaparras, zumo de limón, 2 tarros de 120 g. de Anchoviar, orégano.

Elaboración:

Poner en cada uno de los filetes de salmón: cebolla, huevo duro picado, alcaparras y Anchoviar al gusto. Enrollar el salmón en forma de canelón y añadir el zumo de limón. Espolvorear orégano y servir bien frío.



Anchoviar®

ENSALADA DE QUESO DE CABRA CON ANCHOVIAR

Tiempo de preparación: 10 minutos

Dificultad: Muy fácil

Ingredientes para cuatro personas: 1 lechuga iceberg, 1 lechuga hoja de roble, anchoa ahumada, 2 tallos de apio (sólo las hojas para decorar), 250 quesos de cabra, 2 tarros de 120 g. de Anchoviar, 12 filetes de anchoa, 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra, 3 cucharaditas de vinagre balsámico, sal y pimienta.

Elaboración:

Remojar unos minutos las hojas de lechuga en un cuenco hondo con el aliño y el apio. Colocar las hojas en una fuente. Tostar las rebanadas de pan en el horno y poner encima el queso sin corteza y cortado. Sobre todo ello ir poniendo las anchoas y Anchoviar por encima. Regar con el aceite y el vinagre y servir inmediatamente.



Anchoviar®

REBANADADA DE PAN PAYÉS CON ANCHOVIAR

Tiempo de preparación: 10 minutos

Dificultad: Muy fácil

Ingredientes para cuatro personas: 4 rebanadas de pan payés, 50g. de queso cremoso rebajado con 2 cucharadas de nata líquida, 1 tomate maduro en láminas finas, aceite de oliva virgen extra, un limón, 2 cebollinos, un tarro de 120 g. de Anchoviar, una cucharadita de curaçao.

Elaboración:

Freír ligeramente las rebanadas de pan por una sola cara, en una sartén bien caliente. Batir un poco el queso con la nata en un cuenco sin que no espese demasiado y añadir el curaçao. Untar con ello el pan por el lado tostado, a continuación distribuir las láminas de tomate con una pizca de sal y una cucharadita de Anchoviar. Regar con unas gotas de zumo de limón y aceite y adornar con unas tiras de cebollino. Servir inmediatamente.



Anchoviar®

TOSTA CON ANCHOVIAR

Tiempo de preparación: 25 minutos

Dificultad: Difícil

Ingredientes para cuatro personas: rebanada de pan payés, 4 cucharadas de ailoli (6 dientes de ajo, sal y 10 cucharadas de aceite de oliva virgen extra), 8 pimientos del piquillo, 1 tarro de 55 g. de Anchoviar.

Elaboración :

Pochar los pimientos a fuego muy lento en una sartén ligeramente templada durante 20 minutos, dándoles la vuelta frecuentemente. Tostar ligeramente las rebanadas de pan en el horno. Majar en un mortero (que no sea de madera) los ajos pelados con la sal hasta tener una pasta fina, añadir el aceite muy lentamente hasta que se haya ligado. Untar el ailoli en el pan y a continuación colocar los pimientos y Anchoviar. Regar con unas gotas de zumo de limón y aceite.



Anchoviar®

ARENQUES MARINADOS Y ANCHOVIAR

Tiempo de preparación: 10 minutos

Dificultad: Muy fácil

Ingredientes para cuatro personas: 4 arenques marinados, 100gr. de tomate seco, 1/2 vaso de aceite de oliva virgen extra, 3 cucharadas de aceite balsámico, una pizca de orégano, sal, 4 rebanadas de pan de hogaza frito, un tarro de 120 g. de Anchoviar.

Elaboración:

Mezclar el tomate seco con el aliño de aceite, vinagre balsámico y orégano durante media hora. Freír ligeramente las rebanadas de pan en una sartén bien caliente con abundante aceite. Escurrir bien sobre papel absorbente. Untar el pan con la mezcla del tomate, poner encima el arenque. Servir con Anchoviar.

