



## INGREDIENTES:

- 1 diente de ajo
- 15 gramos de perejil fresco (sólo las hojas)
- 100 gramos de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 lata pequeña de anchoas en aceite (30-50 gramos)
- 8 - 10 rebanadas de pan de molde (sin corteza)
- 16 tomates cherry (de 100 gramos a 120 gramos)



## PREPARACIÓN:

Ponga en el vaso el ajo y el perejil y **programe 6 segundos, velocidad 7**. Con la espátula baje

los restos de verduras de la tapa y del interior del vaso hacia las cuchillas.

Añada las anchoas y la mantequilla y **programe 5 segundos, velocidad 7**.

### **Montaje:**

### **Variante 1:**

Ponga una capa de la mantequilla preparada sobre una rebanada de pan de molde y cubra con otra rebanada. Envuelva en film transparente y reserve en el frigorífico durante al menos 30 minutos. Antes de servir, corte en porciones del tamaño y forma deseados (cuadraditos, triángulos). Adorne con medio tomate cherry sobre cada porción.

### **Variante 2:**

Con un rodillo, aplane las rebanadas de pan de una en una. Unte cada rebanada con una capa de la mantequilla preparada y enrolle la rebanada sin apretar. Envuelva con film transparente el rulo formado, sin apretarlo, y reserve en el frigorífico durante al menos 30 minutos. Antes de servir, corte cada rulo en rodajitas de 1 centímetro de grosor. Adorne con medio tomate cherry cada porción.

**Estas imágenes pertenecen a Canecosias. Pondré las mías muy pronto.**

