



Fantastico y sencillo pincho baguette servido en aperitivo de catering para boda en Palencia

Ingredientes para 10 persona:

20 anchoa en salazon para 50 boquerones en vinagre

10 mini-baguettes

mermelada de tomate:

250 gr de tomate

10 gr de azucar

Elaboración:

Calentar el horno a 180°C y dejar la mini-baguette en una bandeja de rejillas hasta que este crujiente y calentita.

Para la mermelada:

Hacemos una cruz a los tomates para que nos resulte más sencillo pelarlos, los escaldamos durante aproximadamente 30 segundos, refrescamos en agua fria o con hielo, pelamos y trituramos, reservamos el pure de tomate. Añadimos el azucar en una sartén a fuego medio, cuando coja color rubio "sin que llegue a amargar" añadimos el pure de tomate y dejamos al fuego hasta que tengamos textura de mermelada.

Acabado:

Baguette de matrimonio y tomate confitado

Martes, 22 de Enero de 2013 18:14

Abrimos los baguettes les añadimos lña mermelada unos 20 gr en funcion del tamaño y nuestro gusto, ponemos dos anchoas saladas y con dos o tres boquerones a cada lado. emplatar con una servilleta de papel.