

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

**Ingredientes para 10 personas:**

- 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 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 sarten 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:**

Abrimos los baguettes les añadimos la 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.