

Pincho de queso, calabacín y anchoa



INGREDIENTES

- ◆ pan en rebanadas
- ◆ queso curado
- ◆ filetes de anchoa en conserva
- ◆ calabacín
- ◆ aceite de oliva

PREPARACIÓN

1.- Cortamos rebanadas de pan de unos 2 cm de grosor. Si se quiere se pueden tostar estas rebanadas.

2.- Partimos rodajas finas de calabacín y las freímos muy lentamente en una sartén con unas gotas de aceite de oliva.

3.- Colocamos una cuña de queso curado, y sobre ésta la rodaja de calabacín caliente, en la que enrollamos un filete de anchoa.