

Tartaletas de queso con anchoa



INGREDIENTES

- ◆ 1 paquete de tartaletas (el que compré tenía 16 tartaletas)
- ◆ 1/2 tarrina de queso para untar
- ◆ 20 pepinillos pequeños
- ◆ aceite de oliva virgen extra
- ◆ anchoas en aceite

PREPARACIÓN

- 1.- Picamos los pepinillos en rodajitas o trozos pequeños.
- 2.- Mezclamos en un recipiente con el queso para untar.
- 3.- Para conseguir mayor cremosidad ligamos con un chorrito (unas dos cucharadas) de aceite de oliva virgen extra.
- 4.- Con una cucharilla vamos rellenando las tartaletas con la crema de queso y pepinillos.
- 5.- Por último colocamos una anchoa en aceite enrollada sobre las tartaletas de queso.