

Pincho de Higo y anchoas

Pincho de Higo y anchoas, para una cena veraniega que es la temporada donde podremos encontrar esta fruta fresca.

Los pinchos mezclando frutas con otros ingredientes son ideales para preparar cenas rápidas y diferentes.

ingredientes

- 6 Higos Negros
- 12 trozos de Queso
- 12 Anchoas
- 12 trozos de Pan
- Aceite de Oliva virgen

elaboración Pincho de Higo y anchoa

Comenzamos con los higos que lavaremos dado que vamos a dejarlos con la piel.

Cortamos en cuatro laminas, desechando las dos de los extremos.

Cortamos y tostamos los trozos de pan para usarlos luego en el montaje del pincho.

En una sartén ponemos unas gotas de aceite de oliva virgen y cuando esté caliente salteamos las laminas de higo por ambos lados, estará listo en un minuto.

Cortamos el queso en trozos finos para que se templen al ponerlos en contacto con lo higos.

Para montar nuestro pincho pondremos primero el pan tostado, sobre este la lámina de higo que habíamos salteado, sobre este la lámina de queso (cada uno que utilice el que más le guste) y sobre este la anchoa.

Aprovecharemos el aceite de oliva de la lata de anchoas para poner un hilo de este sobre nuestros pinchos.

Con esto ya tendremos nuestro pincho de higo y anchoas.

La mezcla de dulces y salados hacen sorprenden a muchos comensales que nunca habrían mezclado este tipo de productos.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.