

TAPA DE ALCACHOFA DE TUDELA CON ANCHOAS

Ingredientes

- Corazones de alcachofa de Tudela B370 **i**
- 1 lata de Anchoas
- 1 barra de pan
- Aceite Arbequina Dantza **i**
- Perejil fresco picado



Preparación

1. Cortamos la barra de pan en rebanadas y las tostamos.
2. Abrimos el bote de Corazones de alcachofa de Tudela Dantza B370, enjuagamos y escurrimos bien.
3. Partimos los Corazones de alcachofa de Tudela Dantza por la mitad.
4. En una sartén a fuego medio-alto añadimos un chorrito de Aceite Arbequina Dantza y colocamos las mitades de alcachofa boca abajo que dejaremos cocinar 2-3 minutos para que se doren.
5. Les damos media vuelta y dejamos cocinar otros 2 minutos. Apartamos del fuego y reservamos.
6. Abrimos una lata de anchoas de buena calidad y escurrimos.
7. Emplatamos poniendo las mitades de alcachofa boca arriba, decoramos cada alcachofa con una anchoa y espolvoreamos un poquito de perejil fresco picado por encima.
8. Servimos las tostadas de pan aparte para que cada comensal pueda montar su propia tapa en el momento y que no se ablande el pan... ¡Y listo! Ya podemos disfrutar de esta receta tan fácil, rápida y deliciosa para tus momentos de tapeo.