

Boquerones, Tapenade y Crujiente de Queso



Ingredientes

Aceite para freír: c/n

Boquerones en vinagre: 12 Unidades

Harina: c/n

Orégano fresco: c/n

Queso Gouda: 12 Rodajas

Uvas tintas: 6 Unidades

Aceitunas negras: 150 grs

Huevo: c/n

Ajo: 1 Diente

Pan Rallado: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Anchoas: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- *Empanar* con *harina*, *huevo* y pan rallado el queso y reservar en frío.
- Hacer una pasta con las aceitunas, el *ajo* y las anchoas y emulsionar con aceite de oliva hasta obtener una pasta.
- Freír los quesitos y untar con la tapenade.
- Poner un *boquerón* a cada uno y decorar con trocitos de uvas y hojas de *orégano*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/boquerones-tapenade-y-crujiente-de-queso>