Boquerones, Tapenade y Crujiente de Queso



Ingredientes

Aceite para freir: 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 frio.
- 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