Pintxo de anchoas, morrones y jamón crudo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Anchoas en aceite: 12 Filetes
Morrón rojo asado: 1 Unidad
Jamòn crudo: 12 Fetas
Morrón verde asado: 1 Unidad
Rodajas de pan tostado: 12 Unidades

Preparación de la Receta

- Corte el **jamón** crudo en cuadrados.
- Corte el *morrón* en cuadrados.
- Coloque sobre una *rodaja* de pan, añada el *morrón*, la *anchoa* y termine tiras de *morrón* rojo asado y *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pintxo-de-anchoas-morrones-y-jamon-crudo