

Aguacate con anchoas y vinagreta de aceitunas negras (Tapa)

**Nombre de la receta**

Aguacate con anchoas y vinagreta de aceitunas negras (Tapa)

Tiempo

30 Minutos

Dificultad

Muy sencilla

Personas

4

Alérgenos

Gluten

Descripción

Tapa de aguacate con picadillo de tomate y vinagreta de aceitunas negras.

Ingredientes

- 4 rebanadas de pan
- 1 aguacate
- 2 tomates
- 8 anchoas pequeñas
- 50 gramos de aceitunas negras sin hueso
- 12 gramos de cebolla
- 1 cucharada sopera de aceite de oliva

- 1 cucharadita de vinagre

Pasos

1 En primer lugar vamos a preparar la vinagreta, para ello necesitamos pelar y picar la cebolla lo más fina posible.



2 A continuación picamos de igual manera las aceitunas negras.



3 Ponemos en un cuenco el aceite y el vinagre y echamos la cebolla y las aceitunas y removemos todo bien. Con esto tenemos lista nuestra vinagreta.



4 Para la tapa debemos picar en trocitos pequeños el tomate.



5 Tostamos el pan a continuación y ponemos sobre él el aguacate cortado en láminas. Encima colocamos con la ayuda de una cuchara el tomate picado y los trozos de anchoa.



6 Para terminar la tapa regamos cada una con la vinagreta y ya tenemos lista nuestra tapa para servir.



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Juan Manuel Jurado