

Recetas SAL Y PIMIENTA🌺

APERITIVOS / ENTRANTES

Tostas con philadelphia, anchoas y mermelada de pimientos

45min · 6 raciones · 194 kcal

Ingredientes

- Tostas o pan
- **1 lata** de anchoas
- Queso crema tipo philadelphia o san millán

MERMELADA

- **350 gramos** de pimientos rojos
- **350 ml** de agua (siempre la misma cantidad que de pimientos)
- Un chorrito de vinagre de vino
- Un chorrito de limón

POR RACIÓN

Proteínas	**6,2 g**
Grasas	**10 g**
Hidratos	**19 g**
Fibra	**2,1 g**

Elaboración

1. Lavamos y limpiamos bien los pimientos, sacándole lo de dentro, las pepitas y la parte blanca. Lo troceamos finamente a partes iguales.
2. Los ponemos en una olla con el agua, el azúcar, vinagre y limón, y cuando empiece a hervir bajamos el fuego, dejándolo a fuego medio alto (6-7).
3. Vamos removiendo de vez en cuando y dejamos que se haga durante 40-45 minutos (yo lo tapé con una tapadera, pero también lo iba destapando).
4. Cuando se enfríe pasamos bien por la batidora y trituramos.
5. Dejamos que se haga a fuego bajo 5 minutos más y añadimos un poquito de agua si fuera necesario (es importante que se quede una buena textura, ni muy líquido ni muy espeso).
6. Dejamos que se enfríe y la metemos en un bote hermético en la nevera.
7. Montamos nuestras tostas como más nos guste, acompañando la mermelada con philadelphia y anchoas.

RECOMENDACIONES

Si queréis comerla al día siguiente, solo necesitaréis calentarla un poco para que se ablande.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺

cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta