Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



APERITIVOS / ENTRANTES

# Pan matrimonio con tomatitos confitados y miel

20min  2 raciones

## Ingredientes

- Pan
- Aceite
- Tomatitos cherry
- Tres ajos
- Un poquito de sal
- Pimienta
- Un poquito de hierbas provenzales
- Un poquito de vinagre
- Un chorroncito de limón
- Queso fresco
- Boquerones de conserva
- Anchoas de conserva
- Miel

## Elaboración

1. Poner tres ajos en una sartén con aceite
2. Añadir los tomatitos cherry, un poquito de sal, pimienta y un poquito de hierbas provenzales
3. Añadir un poquito de vinagre y un chorroncito de limón
4. Tapar y dejar que se haga a fuego medio durante 20 minutos, removiendo de vez en cuando
5. Tostar el pan
6. Poner el queso fresco encima del pan
7. Añadir los tomatitos confitados
8. Añadir los boquerones y las anchoas de conserva
9. Regar con un poquito de miel

RECOMENDACIONES

Se sugiere añadir un poquito de azúcar a los tomatitos; el creador no lo añadió en su versión y lo echará después.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta