

Tostada de anchoas asadas  
y salsa romesco



Ingredientes para 4 personas:

4 rebanadas de pan  
12 anchoas del Cantábrico  
salsa romesco

Preparación:

Precalentamos el horno a 180°.

Lavamos y secamos las anchoas descongeladas, las colocamos en una fuente apta para el horno. Damos un punto de sal y rociamos ligeramente con aceite.

Horneamos a 180° durante 15 minutos.

Aprovechamos el calor del horno y tostamos las rebanadas de pan.

Repartimos la salsa romesco sobre el pan y colocamos encima 3 anchoas.

[Conlaszarpasenlamasa](#)