Receta de Tomates con queso y Anchoas

16 Ago 2018

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo este rico plato de **Tomates con Queso y Anchoas,** os diré que el punto soso del queso y el salado de la anchoas queda riquísimo y le da un toque especial, se puede comer como primer plato a modo de ensalada y complementarlo con un segundo.

Ingredientes

- Tomates (dos o tres según comensales)
- Queso fresco (sobre 100 grs)
- Anchoas (una o dos latas)
- Aceite de oliva
- Sal
- Vinagre balsámico de módena

Modo de Preparación

1. Lavar los tomates y hacerlos rodajas
2. Cortar el queso en rodajas, una para cada rodaja de tomate
3. Escurrir el aceite de las anchoas y reservarlas
4. Colocar las rodajas de tomate en platos individuales y ponerles un poco de sal
5. Poner sobre cada rodaja de tomate una rodaja de queso y por último colocar dos anchoas encima
6. Aliñar con un chorrito de aceite de oliva y vinagre balsámico de módena al gusto
7. Servir y....buen provecho!!!