

Bocados de Anchoa sobre Pan de Higo y Cognag con aroma de Trufa Blanca.



Bocados de Anchoas con Pan de Higo y Cognag con aroma de Trufa Blanca.

Ingredientes (para 10 unidades):

Para el Cognac:

- 5 Cucharadas de Cognac.
- 1 Cucharadita de Aceite de Trufa blanca.
- 1 Cucharada de Salsa de Soja.



Para los Bocados de Anchoa:

- 10 Anchoas de Cantábrico.
- La pulpa de un mango pequeño.
- Pan de higo con almendras.
- Cognac aromatizado con Aceite de Trufa y Soja.

Paso a Paso







Secar el exceso de aceite de las anchoas y quitar, si tuvieran, las espinitas. Cortar el mango en lonchas finitas y formar pequeñas rosas, cada una con dos lonchitas (necesitarás 20 para 10 flores). El resto del mango lo troceas muy pequeñito y lo pones a macerar con la mezcla de cognac, soja y aceite de trufa. Cortar 10 rebanadas finitas del pan de higo y colocar encima un poco del mango macerado.

Poner encima una anchoa enrollada y al lado la florecita de mango.

Os sorprenderá el sabor.



