

BASTONCITOS DE ANCHOAS

INGREDIENTES

1 lata de filetes de anchoas
125 gr de masa para empanadillas ó 100 gr de masa
de hojaldre que puede encargarse en una pastelería
harina
queso rallado
mantequilla

Elaboración

Extender la masa sobre el mármol enharinado de forma que quede una lamina muy fina. Cortarla en rectángulos. Poner en el centro de cada uno un filete de anchoa y doblar la masa sobre el filete, en tres partes. Fijar los bordes mojándolos con un poco de agua. Espolvorear con queso rallado. Colocar los bastoncitos sobre una placa untada con mantequilla. Dorar a horno fuerte.

Nota: las anchoas en aceite pueden sustituirse por anchoas en salmuera que se desalaran cuidadosamente.