

# os con anchoas

## DURABILIDAD

3 meses en la heladera.

## UNA VEZ ABIERTA...

Consumirla preferentemente dentro de los 30 días.

## INGREDIENTES

1 y 1/2 taza (de té) de aceite de oliva  
200 g de filetes de anchoas escurridas 2 cajas de 180 g c/u de boconchinos escurridos 2 cucharadas soperas de popurrí de pimientas en granos  
Ramas de tomillo: cantidad necesaria  
**Para marinar** Vinagre de manzana:



cantidad necesaria

## PASO PREVIO

Lavar las ramitas de tomillo y marinarlas durante 10 minutos en vinagre. Retirarlas y secarlas con papel de cocina.



3| Distribuir las, alternándolas con los boconchinos, el popurrí de pimientas y las ramitas de tomillo, en frascos de 3/4 kg, previamente esterilizados.

4| Cubrir los ingredientes con el aceite caliente. Tapar y reservar en la heladera.