

## **PASTAS PARA UNTAR**

- Una lata de anchoas
- mantequilla
- pan de barra, tostado, molde, etc.

Ecurrir las anchoas y mezclar con la mantequilla hasta conseguir una pasta más o menos fuerte según el gusto de la cocinera.

Extender sobre el pan.

Esta pasta puede prepararse de la misma manera con otros ingredientes, como por ejemplo, sardinas y mejillones de lata, quesos fuertes (roquefort, azul, cabrales), salami, chorizo, etc.