Banderillas

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Mari Nieves Gó



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Aperitivo
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 1 kilo de aceitunas con sabor a anchoa sin hueso
- 1/2 kilo de pepinillos con sabor a anchoa pequeños
- 2 botes de pimientos
- 9 latillas de anchoas

Preparación:

Paso 1

-Picar en trozos los pimientos y partir las anchoas a la mitad. -En un palillo ensartar una aceituna, un pepinillo, un trozo de anchoa, uno de pimiento y otra aceituna. -En una jarra o fuente ir volcando el jugo de todos los ingredieentes (aceite de las anchoas, caldito de las aceitunas, pimientos, etc). Cuando todas las banderillas estén hechas, volcar la mezcla por encima, a ser posible hasta cubrirlas.