



<https://www.mepillasquisando.com>



## 1123 - FALSA PIZZA



### INGREDIENTES:

- 8 Tostadas o rebanadas de Pan.
- 50 gr. de Mantequilla.
- 100 gr. de Queso Gruyere fresco.
- 1 Cebolla.
- ½ kg. de Tomate natural.
- 1 Latilla de Anchoas en Aceite.
- 50 gr. de Aceitunas negras.
- 3 Cucharadas de Aceite.
- 6 Cucharadas de Agua.
- Sal y Orégano.

### ELABORACIÓN:

Picamos la cebolla en juliana fina. Ponemos una sartén con las 3 cucharadas de aceite y las 6 de agua, junto con la cebolla a fuego lento, y dejamos en la lumbre hasta que se haya consumido el agua y la cebolla esté dorada. Picamos el tomate, escurriéndolo bien, ponemos en la sartén, dejándolo rehogar. Sazonamos y ponemos un poco de orégano. Las tostadas las untamos con mantequilla y colocamos en una placa de horno. Echamos por encima de ellas una cucharada de tomate y cebolla. Espolvoreamos con el queso rallado en cada tostada. Ponemos el filete de anchoa y metemos todo al horno fuerte durante 10 minutos. Después de sacado del horno, puede adornarse con las aceitunas negras, pero nunca deben hornearse las tostadas con las aceitunas, pues éstas quedarían arrugadas y secas.

<https://www.mepillasquisando.com>