

Torrada d'Alvocat i Anxova



Ingrédients pour 2 Tartines:

2 tranches de Pain de campagne.
1 Avocat.
1/2 Cebette.
20 Anchois à l'huile.
2 filets d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.

Préparation:

- Retirer la peau de l'avocat et tailler-le en petits cubes.
- Tailler finement la 1/2 cebette.
- Faire griller les tranches de pain.
- Répartir l'avocat sur chaque tartine de pain.
- Saupoudrer les tartines avec les cebelles.
- Répartir une dizaine d'anchois sur chaque tartine.
- Arroser avec un filet d'huile d'olive.