

TARDALETAS DE CHANGURRO AL FINO CON BROTES



INGREDIENTES

24 tartaletas
Brotes de ajo

RELLENO:

200 g changurro
½ manojo de ajetes
1 cayena
50 g salsa de tomate
½ copa de fino
Sal y pimienta

MODO DE HACERLO

Picar los ajetes y rehogar con la cayena en un poco de aceite hasta dorar. Añadir la salsa de tomate y el changurro. Regar con el fino y dejar reducir a seco. Salpimentar. Rellenar las tartaletas y decorar con los brotes de ajo.