**3.-Lomos de anchoa con paté de olivas**

Ingredientes

* Anchoas del cantábrico.
* Vinagre de vino
* Vinagre de sidra
* Aceite de oliva
* Aceite de girasol
* Paté de oliva negra(Bajo de Aragón)
* Cebolleta picada fina y macerada en jugo de limón.
* Limón
* Pan tostado.

Elaboración:

Marinamos las anchoas en la mezcla de los dos vinagres durante 3 horas. (50%).

A continuación separamos los lomos de las anchoas y los introducimos en un recipiente con aceite de oliva y aceite de girasol(50%), durante otras 3horas.

Sobre una tostada (recién tostada), colocamos tres lomos de anchoa marinada, los cubrimos con paté de olivas y cebolleta y servimos.