Aperitivo de sardina ahumada.

Tomate cherry, mozzarella fresca, sardina ahumada.

Aperitivo fácil y nos saca de un apuro de última hora. Además vuelan de la mesa!

Solo necesitamos queso mozzarella fresco, cherrys y sardina ahumada. Otros años he ahumado yo misma la sardina, ya os lo enseñaré. Esta vez la he comprado ya ahumada y me sirve para hacer varios aperitivos especiales en momentos de mucho ajetreo.

A mis sobrinos les encantó en Nochebuena, este fue uno de los

aperitivos que preparé.

Los pinchos los compré de los chinos, la verdad es que allí encuentras casi de todo.

Como es muy sencillo , os lo explico directamente:

En cada pincho ponemos un tomate cherry, un trozo de sardina ahumada, un cuadrado de mozzarella , otro de sardina y 1/2 tomate al final como sale en la foto, para si queremos poderlos apoyar.

Y listos para disfrutar…

Espero que os guste la idea.

Felices fiestas.