

## ANTIPASTO

### Ingredientes:

- 1 Barra de mantequilla (90 gms)
- 1 Lata de filetes de anchoa de 48 gms (drenado)
- 500 gms de champiñones
- 1 cabeza de ajo picada
- 1/3 de taza de Vino Blanco
- 1 lata de aceitunas negras (150 gms peso drenado)
- ¾ taza de cebolla picada finamente
- ½ taza de perejil picado
- ½ taza de aceite de oliva
- 3 C de Jugo de limón
- 2 C de Vinagre
- 350 gms de queso gruyere
- 350 gms de salami
- Sal y pimienta

### Preparación:

1. En la mantequilla se doran las anchoas y el ajo picado. Se agregan los champiñones para que se doren por unos minutos. Posteriormente se agrega el vino a que hierva por un momento y se combinen todos los ingredientes. Se retira del fuego.
2. Ya fría la mezcla se agrega el resto de los ingredientes y se deja marinar por algunas horas.
3. Servirse a la temperatura ambiente.