Boquerones adobados

Nombre de la receta

Boquerones adobados

Tiempo

20 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

3

Alérgenos

Gluten
Pescado
Sulfito

Descripción

Boquerones adobados fritos

Ingredientes

- 1/2 Kilos de boquerones
- 2 dientes de ajo
- 1/2 cucharaditas de pimentón dulce
- 1/2 cucharaditas de orégano
- 1/2 vasos de vinagre

- al gusto de sal
- 100 gramos de harina
- 200 mililitro de aceite de oliva
- 100 mililitro de vino blanco

Pasos

1 Para realizar esta receta, tendremos los boquerones en adobo de una a dos horas. El adobo lo haremos poniendo en un bol los ajos pelados y laminados, el orégano, el pimentón y el perejil partido en trocitos. Añadimos el vinagre y el vino y removemos bien.

2 Por otra parte tendremos nuestros boquerones limpios sin cabeza ni tripas. Bien lavados y escurridos. Salamos al gusto.

3 En un recipiente, volcamos sobre los boquerones el adobo y removemos bien para que se impregnen por todos lados. Los dejamos en el frigorífico sobre hora y media para que tomen el aliño. No convienen dejarlos mucho tiempo para que cojan sabor pero sigan sabiendo a boquerón.

4 A la hora de freírlos ponemos el aceite a calentar en una sartén, rebozamos nuestros boquerones en harina sacudiéndolos el exceso y cuando el aceite esté caliente pasamos a freírlos. Vamos sacarlos en tandas en un plato con papel absorbente de cocina. Ya solo nos queda emplatar en la fuente donde la vayamos a servir para comer.

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares