

Boquerones en vinagre

**Nombre de la receta**

Boquerones en vinagre

Tiempo

2 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

Pescado

Descripción

Boquerones curados en vinagre con ajito

Lugar originario de la receta

España

Ingredientes

- 1/2 Kilos de boquerones
- al gusto de sal
- 1 vaso de vinagre
- 3 rama de perejil

- 3 diente de ajo
- 1 cucharada sopera de aceite de oliva

Pasos

1 En primer lugar congelaremos nuestros boquerones frescos durante 24 o 48 horas para evitar el anisakis. Cuando lo vayamos a preparar los habremos descongelado previamente. Los limpiaremos quitando cabeza, tripas y raspa. Los lavaremos bien y cuando estén limpios los dejaremos un rato en agua muy fría para que se queden blanquitos y se les quite la sangre.



2 Una vez escurridos los salaremos al gusto y les añadiremos el vinagre con una pizca de agua si el vinagre es muy fuerte. Los tendremos macerando en el vinagre durante una noche. A la mañana siguiente los iremos sacando del vinagre y colocándolos donde deseemos. Picaremos los ajitos y el perejil y los espolvorearemos por encima de los boquerones. Por último, rociaremos con un hilo de aceite de oliva. Ya tenemos listos nuestros tradicionales boquerones para un aperitivo de lujo.



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares