Boquerones en Vinagre

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: ELIA

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio
El truco de esta receta:
Paciencia

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 200gr de Boquerones
- 4 cucharadas de Vinagre
- 2 Ajo
- 50gr de Perejil
- 2 cucharadas de Aceite

Preparación:

Paso 1

Se pelan los boquerones frescos. Se les quita la cabeza. Se ponen en un tupper rebozados con sal 24horas

Paso 2

Una vez pasado ese período de tiempo, se lavan y se va quitando la raspa y se abren por el centro. Se añade por encima el vinagre hasta que los cubra y se deja pasar unas horas, puede llegar a ser hasta 5 días. Una vez pasado este tiempo, ya se pueden consumir. Para ellos, se trincha ajo y perejil a trocitos pequeños y se añade un par de cucharadas soperas de aceite. Y listo.