TRAMPANTOJO VEGANO DE BOQUERONES EN VINAGRE

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

Creador: Noelia Montoya

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Tapa
Tipo de cocina: Vegana
Otros: Cocina Creativa
Coste: Muy económico

Descripción:

UN TRAMPANTOJO ES HACER QUE UN INGREDIENTE PAREZCA OTRO EN SU ELABORACIÓN..... Y AQUÍ TENEMOS UNA FORMA DIVERTIDADECOMER VERDURAS O DE CAMUFLARLAS

Ingredientes para 6 personas :

- 1 CALABACÍN GRANDE
- 1 VASO de AGUA
- 1 VASO de VINAGRE
- 1/4 VASO de SAL
- 3 DIENTES de AJOS GRANDES
- 2 CUCHARADAS de PEREJIL PICADO
- ACEITE DE OLIVA

Preparación:

Paso 1

LAVAMOS EL CALABACÍN Y CON LA AYUDA DE UN PELADOR LO PELAMOS Y RESERVAMOS LA PIEL. CORTAMOS EN TROZOS DEL TAMAÑO APROXIMADO DE UN BOQUERÓN, Y CON EL PELADOR HACEMOS TIRAS A TODOS LOS TROZOS, SIN METERNOS MUCHO EN LAS PEPITAS, QUE LAS RESERVAMOS JUNTO A LA PIEL PARA UNA CREMA O SOPA DE VERDURAS. CUANDO TENGAMOS LOS FILETES LES DAMOS LA ANCHURA NECESARIA SI FUERAN MUY ANCHOS Y LOS PONEMOS EN UN RECIPIERTE HERMÉTICO CON EL AGUA, EL VINAGRE Y LA SAL Y DEJAMOS AL MENOS 12 HORAS EN EL FRIGORÍFICO (YO USÉ VINAGRE DE MANZANA ASÍ QUE LO DEJÉ 24 HORAS).

Paso 2

UNA VEZ PASADO EL TIEMPO, LOS ENJUEGAMOS Y LOS ALIÑAMOS COMO SI FUESEN BOQUERONES, CON EL AJO LAMINADO O PICADO (SEGÚN GUSTOS), EL PEREJIL Y EL ACEITE POR CAPAS. DEJAMOS QUE TOMEN EL SABOR UNAS HORITAS Y LISTO.....