



Boquerones con sorpresa

Descripci3n



En esta receta los boquerones van rebozados, ya s3 que cogen un exceso de aceite, pero2!Â;Un d3a es un d3a! Una vez hechos los colocamos sobre papel absorbente y parte del aceite sobrante desaparece.

Esta es una receta de «cosecha propia», muy fácil y rica. Es entretenida pero cuando te sientas a comer, es muy agradecida.

Ingredientes: (Para cuatro personas. Unos 16 «bocadillos»).

- 700 gr de boquerones aproximadamente. Procuramos que sean pares para poder hacer los «bocadillos».
- 200 gr de pimiento rojo en tiras. Yo he puesto de los de tarros de cristal, a vuestra elección. Dependiendo de la cantidad de boquerones a rellenar, os sobrará.
- 2 huevos.
- Harina para rebozar, sal, pimienta (opcional), aceite de oliva, perejil picado.

Preparación:

Limpiamos los boquerones, les quitamos la espina y los dejamos abiertos. Reservamos.

Batimos los huevos en un plato y espolvoreamos con perejil. Reservamos.

Salpimentamos los boquerones y comenzamos a hacer el montaje: cogemos un boquerón abierto, colocamos encima una tira de pimiento (por la parte interna del boquerón) y tapamos con otro boquerón, de manera que nos quede como un «bocadillo». De forma que la piel de los dos quede hacia afuera.



Hacemos con todos lo mismo. Los vamos pasando por harina, que se pringuen bien, los metemos ahora en el huevo, escurrimos bien y los pasamos a una sartÃ©n con un buen chorro de aceite de oliva, bien caliente.



watermark

Vamos friendo todos los Â«bocadillosÂ» por ambas partes, que queden dorados y los pasamos a un plato o fuente cubierto con papel absorbente.



Los tenemos unos minutos y los dejamos en la fuente para empezar a servir.



¿No me digáis que son difíciles de hacer!

Es un bocado delicioso.



Consejo: Cuando mas ricos estan son recién hechos. Si no os gustan los pimientos, los podéis rellenar de queso, de cebolla pochada, de foieâ?|

Categoría

1. Pescados y mariscos

Fecha de creación

abril 9, 2016

Autor

admin

default watermark