

Boquerones en vinagre

Descripción

Para esta receta es importante que los boquerones no sean muy pequeños, porque se cuecen con el vinagre y se quedan muy blandos. Y sobre todo **yo tengo los boquerones congelados por los menos 15 días antes de prepararlos.**



Ingredientes: (para cuatro personas).

- * 700 gr de boquerones grandes.
- * 1 vaso (de los de duralex) de vinagre. Prefiero que sea de vino y no de sidra, es mas fuerte.
- * 1 cucharada de postre plena de sal.
- * 1 diente de ajo pequeño.
- * Agua, ramita de perejil, aceite de oliva virgen extra (o el que os guste).

Preparación:

Limpiamos los boquerones y les quitamos la espina, los ponemos abiertos en un tupper y al congelador.

Sacamos los boquerones del congelador dos días antes de prepararlos, y los dejamos en la nevera, que se vayan descongelando.

Una vez hecho esto, los ponemos en un tupper ancho, los enjuagamos varias veces y los cubrimos de agua. Tapamos el tupper y lo metemos en el frigorífico durante 2 horas.



Pasado el tiempo, sacamos, escurrimos el agua, echamos la sal en el vaso con el vinagre, removemos hasta que se disuelva, y lo vertemos sobre los boquerones. Si vemos que el vinagre no los cubre bien, añadimos mas hasta que queden cubiertos.

default watermark



Tapamos el tupper y volvemos a meterlo en el frigo, durante otras 2 horas. Vamos moviendo el tupper de vez en cuando para que entre bien el vinagre por entre los boquerones.

Troceamos el ajo y el perejil finamente y reservamos. Después de estas 2 horas, sacamos nuestros boquerones, escurrimos bien el vinagre, los ponemos en la fuente donde los vayamos a servir. Los vamos colocando por capas y les vamos poniendo un poco de ajo y de perejil, ponemos otra capa de boquerones y el ajo y el perejil y así sucesivamente. Cuando los hayamos colocado todos, vertemos el aceite de oliva virgen extra, hay que ser un poco generosos con el aceite pero sin pasarnos, es decir a vuestro gusto.





Y ya los tenemos preparados para degustar.

Ya verÃ©is que sorpresa os llevÃ©is por lo ricos que estÃ©n.



Consejo: AsÃ­ como en otras recetas os digo que el reposo hace milagros, en esta ocasiÃ³n os aconsejo que no los dejÃ©is demasiado tiempo sin consumir, porque los boquerones se quedan muy blandos por culpa del vinagre.

CategorÃ­a

1. Aperitivos
2. Pescados y mariscos

Fecha de creaciÃ³n

mayo 21, 2015

Autor

admin