

BOQUERONES EN VINAGRE

INGREDIENTES:

500 grs. boquerones
200 grs. vinagre blanco o rosado
3 dientes de ajo
200 grs. aceite
Perejil
Sal y pimienta



MODO DE HACERLO:

Limpiar bien los boquerones quitándoles la espina. Lavar debajo del grifo y dejar en agua fría durante 15 minutos. Volver a lavar y escurrir.

Colocar en un recipiente hondo y cubrir con vinagre y sal.

Dejar macerar durante unas horas (mejor de un día para otro).

Retirar el líquido de la maceración, rociar de aceite y espolvorear de ajo y perejil.