Anchoas con ajo en vinagre

Ingredientes:

1 lata o bote de anchoas del cantábrico
2 dientes de ajo
vinagre de Jerez
Vinagre de Módena

Preparación:

Abrir la lata o bote, sacar las anchoas y pasarlas debajo del grifo de agua caliente.

Disponerlas en un cuenco alargado y ponerles encima los dientes de ajo troceados pequeñitos.

Cubrirlas con vinagre de Jerez y por encima con vinagre de Módena. Tienen que quedar totalmente cubiertas de vinagre. Dejarlas macerar al menos 2 horas, pero pueden ser 3 o 4.

Para servir como tapeo son deliciosas.