

Boquerones en vinagre



Ingredientes:

- 1 kilo de boquerones
- Vinagre blanco
- Ajos
- Perejil
- Sal

Preparación:

Empezamos por limpiar los boquerones. Quitamos la cabeza y las tripas y separamos los lomos del boquerón. Lavamos cada lomo con agua y los secamos con un paño.

Colocamos los lomos del boquerón uno al lado del otro en un plato hondo, los cubrimos con agua y los metemos unas 2 horas en la nevera para que se desangren y blanqueen.

Ahora los escurrimos y pasamos a una bandeja poniéndolos uno al lado del otro por capas. Encima de cada capa pondremos vinagre y sal de manera que queden cubiertos hasta la última capa.

Dejamos macerar los boquerones unos 45 minutos y luego los metemos 48 horas en el congelador para matar el anisakis.

Después los dejamos descongelar, retiramos el vinagre y la sal y ponemos los boquerones en un plato, rociamos con aceite, ajo y perejil picaditos.

Hechos así, loboquerones en vinagre nos aguantarán una semanita en la nevera.

Boquerones en vinagre

Buen provecho!