

BOQUERONES AL AJILLO



Ingredientes

- 1 k de boquerones
- 1 guindilla
- 4 dientes de ajo
- Aceite de oliva
- Sal

Preparación

Limpiar bien los boquerones, abrir a la mitad, retirar las espinas. En cazuelas individuales poner dos cucharadas de aceite y un trozo de guindilla, poner los boquerones, se sazonar, espolvorear con ajo picado. Cocer a fuego vivo de 8 a 10 minutos, moviendo de vez en cuando el recipiente.