

BOQUERONES EN VINAGRE



Ingredientes

- 12 Boquerones
- 300 Cl. de vinagre de vino blanco
- 1 Cucharadita de sal
- Ajo
- Perejil
- Aceite de oliva virgen extra (AOVE)

Preparación

Limpiamos o pedimos en nuestra pescadería que nos limpien los boquerones y los dejen sin espina. Deben quedar sin el mínimo rastro de sangre o entrañas. Una vez limpios los ponemos en una fuente plana y los cubrimos de vinagre y salamos. Si el vinagre es muy fuerte podemos diluirlo un poco con agua.

Dejamos que el pescado macere en esta solución de vinagre y sal en sitio fresco, preferiblemente en la nevera. Enseguida veremos que la carne del boquerón, antes rojiza, se vuelve blanca, nacarada, por acción del vinagre. Dejamos desarrollar este proceso unas 4 horas más o menos.

Mientras, vamos pelando y cortando el ajo y el perejil y los introducimos en aceite de oliva virgen extra.

Ya sólo quedará sacar los boquerones del vinagre y ponerlos en otra fuente plana y cubrirlos de nuevo, esta vez con la mezcla del aceite, el ajo y el perejil. Dejamos reposar otra hora más o menos para que vayan tomando el sabor del aliño, y listos para consumir.