

## BOQUERONES RELLENOS



### ***Ingredientes***

|                                       |                             |
|---------------------------------------|-----------------------------|
| 32 piezas de Boquerones desespinaados | 50 grs. de Piñones          |
| 200 grs. de Espinacas                 | 1/2 dcl. de Aceite de Oliva |
| 7 grs. de Jamón                       | 2 huevos                    |
| 3 dientes de Ajos                     | 1 dcl. de Salsa de tomate   |
|                                       | Orégano                     |

### ***Preparación:***

Eviscerar y desespinar los boquerones dejándolos unidos por la cola.

Preparar el relleno con las espinacas rehogadas con el jamón, ajos y piñones.

Rellenar los boquerones con las espinacas, utilizando 8 piezas para cada ración. Rebozar a la romana y freír en aceite limpio.

Sofreír con salsa de tomate perfumada al orégano.