

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** Herminia Ruiz G



Tiempo: 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Tapa

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

vijilar el tiempo de maceracion para que no se pasen y queden demasiado blandos

Descripción:

estos boquerones son parecidos a los boquerones en vinagre ,perfectos para quien como mi amiga silvia no le gusta el vinagre.

Ingredientes para 4 personas :

- 1k boquerones grandes
- limones
- Aceite de Oliva Extra Virgen
- , aceite de oliva y sal.
- perejil

Preparación:

Paso 1

limpiar los boquerones y dejarlos aviertos sin espina ,enjuagarlos bien ,en un cuenco poner agua con un puñado de sal y poner los boquerones de uno en uno con la piel hacia riva,dejarlos unos 10,15 min para que suelten la sangre que quede,despues escurrir bien y poner en una fuente en fila con la piel hacia arriba y cubrir con el zumo de los limones ,dejar en la nevera hasta que esten blancos,mirarlos amenudo para no dejarlos demas o se quedaran blandos (si no os gustan muy fuertes podeis añadir agua al limon ,yo no lo hago pero en casa nos gustan fuertes)cundo ya esten blancos escurrimos bien y los colocamos en una fuente con la piel hacia avajo ,cubrimos de aceite y picamos un poco de perejil por encima.