

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** Maria Gallén



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Aperitivo

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

congelar los boquerones una vez limpios

Descripción:

esta es una de las tapas mas conocidas aqui en Malaga y es deliciosa!
ES MUY IMPORTANTE CONGELAR LOS VOQUERONES PARA
MATAR LA VACTERIA QUE PUEDEN TENER!!!

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg de boquerones
- vinagre de vino 1/2 botella aprox
- sal
- agua
- 1 cucharadita de perejil picado
- 2 ajos picados

Preparación:

Paso 1

limpiar y quitar las espinas de los boquerones ,poner en agua con sal con la piel hacia arriba hasta que suelten toda la sangre,cambiar el agua un par de veces,despues escurrir el agua y en una fuente ir poniendo capas de boquerones con la piel hacia arriba y cubrir con vinagre asi hasta que esten todos cubiertos dejarlos en el vinagre hasta que esten blancos si no los queremos muy fuertes podemos añadir un poco de agua ,yo no lo hago en casa gustan fuertes,cuando ya estan blancos escurrimos bien y ponemos en una fuente cubiertos de aceite de oliva el perejil y el ajo picado.