como preparar anchoas en casa

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Cobra

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Aperitivo
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico
El truco de esta receta:
Guardar en el frigorifico una vez puestas en aceite.

Descripción:

Las anchoas son sencillas de preparar solo hay que tener cuidado de limpiarlas bien.

Ingredientes para 2 personas :

- boquerones grandes
- sal fina
- sal gorda
- aceite de oliva (mejor)

Preparación:

Paso 1

Mezclar sal fina con sal gorda. Se limpian las anchoas quitando las tripas y cabeza, sin mojarlas. Se tiene preparado un bote de cristal y se van colocando por capas una de sal y otra de anchoas, hasta llenar el bote, que tiene que acabar con sal y cubrirlas bien. Se tapan hermeticamente y a los 5 meses se sacan. Se limpian bien la sal y se ponen en aceite. Ya están listas para consumirse. Yo, al mes ya las estoy comiendo.