boquerones en vinagre

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

Creador: karmela **Recetizador:** Elenahmartin



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

limpiar y quitar la espina a los boquerones lavar bien en abundante agua y poner en un bol con el agua oxigenada rebajada con un poco de agua una media hora despues volver a lavar bien y escurrir y ponerlos con el vinagre sal aceite ,ajo picadito y el perejil y de un dia para otro mejor

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg de boquerones
- 2-3 dientes de ajo muy picados
- , aceite de oliva y sal.
- 1 chorro de vinagre de Jeréz
- medi frasco de agua oxigenada
- perejil fresco

Preparación:

Paso 1

el agua oxigenada es lo mejor para blanquearlos