

**Creador:** karmela **Recetizador:** Patrizia



**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