

Creador: karmela **Recetizador:** eva de la torre



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 Jerez
- medi frasco de agua oxigenada
- perejil fresco

Preparación:

Paso 1

el agua oxigenada es lo mejor para blanquearlos