boquerones en limon a la malagueña

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

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** AnukaValencia



Tiempo: 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Tapa
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
vijilar el tiempo de maceracion para que no se pasen y queden demasiado blandos

Descripción:

estos boquerones son parecidos a los boquerones en vinagre ,perfectos para quien como mi amiga silvia no le gusta el vinagre.

Ingredientes para 4 personas :

- *1k boquerones grandes*
- *limones*
- *Aceite de Oliva Extra Virgen*
- *, aceite de oliva y sal.*
- *perejil*

Preparación:

Paso 1

limpiar los boquerones y dejarlos aviertos sin espina ,enjuagarlos bien ,en un cuenco poner agua con un puñado de sal y poner los boquerones de uno en uno con la piel hacia riva,dejarlos unos 10,15 min para que suelten la sangre que quede,despues escurrir bien y poner en una fuente en fila con la piel hacia arriva y cubrir con el zumo de los limones ,dejar en la nevera hasta que esten blancos,mirarlos amenudo para no dejarlos demas o se quedaran blandos (si no os gustan muy fuertes podeis añadir agua al limon ,yo no lo hago pero en casa nos gustan fuertes)cuando ya esten blancos escurrimos bien y los colocamos en una fuente con la piel hacia avajo ,cubrimos de aceite y picamos un poco de perejil por encima.