

# boquerones en limon a la malagueña



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Sonia Campos **Recetizador:** Inmaculada Ramo



**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 arriba 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)cundo 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.