Boquerones en vinagre

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

Creador: Monónimo



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

El truco de esta receta:
No se estropean aunque los tengas en vinagre 5 días en la nevera.

Descripción:
Estos son los boquerones con vinagre para múltiples celebraciones

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Kg. de Boquerones
- 300 ml. de Vinagre de vino blanco o de manzana
- sal
- ajo
- Perejil fresco

Preparación:

Paso 1
Se pelan los boquerones. Se les quita la cabeza y se ponen en un tapper rebozados con sal 24 h.

Paso 2
Luego se lavan y se va quitando la raspa y poniendo en vinagre por encima y en unas horas ya los puedes comer.