

Creador: Monónimo **Recetizador:** rosa marcos rom



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 taper 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.