

**Creador:** ELIA **Recetizador:** Dolors García



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

Paciencia

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 200gr de Boquerones
- 4 cucharadas de Vinagre
- 2 Ajo
- 50gr de Perejil
- 2 cucharadas de Aceite

## Preparación:

### Paso 1

Se pelan los boquerones frescos. Se les quita la cabeza. Se ponen en un tupper rebozados con sal 24horas

### Paso 2

Una vez pasado ese período de tiempo, se lavan y se va quitando la raspa y se abren por el centro. Se añade por encima el vinagre hasta que los cubra y se deja pasar unas horas, puede llegar a ser hasta 5 días. Una vez pasado este tiempo, ya se pueden consumir. Para ellos, se trincha ajo y perejil a trocitos pequeños y se añade un par de cucharadas soperas de aceite. Y listo.