

# TRAMPANTOJO VEGANO DE BOQUERONES EN VINAGRE



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

**Creador:** Noelia Montoya **Recetizador:** Elenahmartin



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Tapa

**Tipo de cocina:** Vegana

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

UN TRAMPANTOJO ES HACER QUE UN INGREDIENTE PAREZCA OTRO EN SU ELABORACIÓN..... Y AQUÍ TENEMOS UNA FORMA DIVERTIDA DE COMER VERDURAS O DE CAMUFLARLAS

## Ingredientes para 6 personas :

- 1 CALABACÍN GRANDE
- 1 VASO de AGUA
- 1 VASO de VINAGRE
- 1/4 VASO de SAL
- 3 DIENTES de AJOS GRANDES
- 2 CUCHARADAS de PEREJIL PICADO
- ACEITE DE OLIVA

## Preparación:

### Paso 1

LAVAMOS EL CALABACÍN Y CON LA AYUDA DE UN PELADOR LO PELAMOS Y RESERVAMOS LA PIEL. CORTAMOS EN TROZOS DEL TAMAÑO APROXIMADO DE UN BOQUERÓN, Y CON EL PELADOR HACEMOS TIRAS A TODOS LOS TROZOS, SIN METERNOS MUCHO EN LAS PEPITAS, QUE LAS RESERVAMOS JUNTO A LA PIEL PARA UNA CREMA O SOPA DE VERDURAS. CUANDO TENGAMOS LOS FILETES LES DAMOS LA ANCHURA NECESARIA SI FUERAN MUY ANCHOS Y LOS PONEMOS EN UN RECIPIENTE HERMÉTICO CON EL AGUA, EL VINAGRE Y LA SAL Y DEJAMOS AL MENOS 12 HORAS EN EL FRIGORÍFICO (YO USÉ VINAGRE DE MANZANA ASÍ QUE LO DEJÉ 24 HORAS).

### Paso 2

UNA VEZ PASADO EL TIEMPO, LOS ENJUEGAMOS Y LOS ALIÑAMOS COMO SI FUESEN BOQUERONES, CON EL AJO LAMINADO O PICADO (SEGÚN GUSTOS), EL PEREJIL Y EL ACEITE POR CAPAS. DEJAMOS QUE TOMEN EL SABOR UNAS HORITAS Y LISTO.....