

Boquerones en vinagre

1kg boquerones

10-20 minutos en agua hasta que queden blancos

2 cucharadas soperas sal

1 vaso 33cl vinagre

Dejar 2 días en vinagre con sal

Escurrir y poner 2 días en aceite de girasol con picada ajos y perejil. 20% oliva y 80% girasol

Anchoa

1 kg 28 a 33 piezas

From:

<http://wiki.legido.com/> - **Legido Wiki**

Permanent link:

http://wiki.legido.com/doku.php?id=recetas:boquerones_en_vinagre



Last update: **2022/06/07 16:08**