

INGREDIENTES

- Boquerones
- vinagre
- sal
- orégano
- aceite de oliva, ajo y perejil



ELABORACIÓN

Ahora os pongo aquí como los suelo preparar al estilo de mi madre:

- Les quito primero la cabeza y la tripa a los boquerones y les echo bastante sal gorda, los dejo 1 o 2 horas con la sal en el frigorífico, esto es para que se salen y se queden duros.
- A continuación los voy abriendo, enjuagándolos muy bien y quitándoles la espina. Los pongo sobre papel absorbente para secarlos.
- Ahora los pongo a capas con vinagre que los cubra y espolvoreados con un poco de "orégano" esto les da un toque especial.

Ahora los prepararéis para congelar, en una bandeja los vas poniendo arreglados cuando tengas una capa, pintas con aceite de oliva los boquerones y tapas con film y pones otra capa de boquerones encima.

Así hasta terminar, tapar con film y meter al congelador mínimo tres días. Pasado los días sacar los que necesites cada vez, aderezar con aceite ajo y perejil.

Otra forma de Prepararlos

Quitar la cabeza y las tripas a los boquerones lavarlos muy bien y ponerlos en un cuenco con sal gorda y agua, al rato estarán mas duros y

Le vais quitando las espinas y cambiar el agua del cuenco, tantas veces como sea necesario hasta que salga el agua limpia.

Una vez estén desangrados, poner a filetes en un recipiente cubiertos con vinagre, un poco de sal no mucha si le has puesto anteriormente, 1 hoja de laurel y en mi casa siempre le han puesto orégano.

Dejarlos macerar en el frigorífico unas cuantas horas, a simple vista se nota cuando están curados.

Ahora la congelación igual a la que os explico mas arriba.