



Boquerones en Vinagre con Ajo Castaño y Chile.



DIFICULTAD
BAJA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
4



TIPO DE PLATO
APERITIVO



TIEMPO DE PREPARACIÓN
30 MINUTOS



VARIEDAD DE AJO
CASTAÑO

Ingredientes

- 4 Dientes de Ajo Castaño Big Garlic
- 150 gr. Boquerones en Vinagre
- 2 Chiles Rojos Frescos
- Sal
- Perejil
- Aceite de Oliva Virgen Extra

Paso a Paso



1. Pelamos los Dientes de ajo y los cortamos en tiras alargadas.
2. Laminamos los Chiles en rodajas finas.
3. Picamos las hojas de Perejil.
4. En una sartén a fuego medio, añadimos un chorrito de Aceite de Oliva y, cuando esté templado, incorporamos el Ajo y el Chile. Una vez empiecen a coger color, retiramos.



TERMINADO DEL PLATO:

5. En un plato o una bandeja llana, vamos colocando los boquerones en diferentes formas: enrollados, recogidos, estirados....
6. Sobre cada uno de ellos, colocamos las tiras de Ajo y las rodajas de Chile. Aliñamos con ese mismo aceite.
7. Por último, espolvoreamos el perejil picado sobre nuestro plato y a la mesa!



CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- Podemos utilizar boquerones en vinagre o prepararlos nosotros en casa. Para ello, compraremos boquerones frescos, los desescamaremos y les quitaremos la raspa. Una vez bien limpios, los lavaremos ligeramente con agua fría, los secaremos uno por uno con un paño y los colocaremos en un recipiente para congelarlos durante al menos 72h, así evitaremos el anisakis. Pasado este tiempo, y una vez descongelados, los estiraremos y los cubriremos con vinagre o con una disolución de 1 parte de vinagre por 3 de agua. Dejamos reposar durante 40 minutos y escurrimos.
- Podemos aliñar a los boquerones unas gotas de zumo de lima y un poco de ralladura, de este modo daremos frescor al plato y cambiará el sabor típico de los boquerones.