



Dificultad

Baja



Cocina

Mediterránea



4 Comensales



Tiempo

15 minutos



Variedad

Castaño

Ingredientes

- 2 dientes de Ajo Castaño
- 2 Guindillas en vinagre
- 125 gr. de Boquerones en Vinagre
- 5 gr. de mezcla de semillas y pipas
- 1 ramita de Perejil fresco
- 1/3 de Vinagre de Jerez
- 2/3 de Aceite de Oliva Virgen Extra
- Sal

Boquerones en Vinagre con Semillas y Ajo Castaño



1. Cogemos los 2 dientes de Ajo y, antes de pelarlos, los aplastamos. Los terminamos de pelar, los cortamos en tiras y luego en daditos pequeños.
2. En un bol añadimos el Aceite y el Vinagre, junto con una pizca de Sal.
3. Cortamos las Guindillas en rodajas finas y las introducimos en la Vinagreta.
4. Introducimos el Ajo Castaño, removemos y dejamos reposar durante 5 minutos para que todos los sabores se mezclen.

Terminado del Plato

5. En un plato llano colocaremos los Boquerones en Vinagre alineados, uno al lado del otro, con la piel hacía abajo para que se vea la carne y quede más vistoso.
6. Aliñamos los Boquerones con la Vinagreta que hemos hecho y les añadimos las semillas por encima.
7. Decoramos con el Perejil Fresco y a disfrutar de nuestro aperitivo!

Sugerencias del Chef Miguel Ángel Mateas

- Las Guindillas aportarán a este plato tradicional un toque picante que combina muy bien con el Boquerón.
- Se trata de un plato rápido y perfecto para un aperitivo con amigos.
- Podemos sustituir el Boquerón por Anchoas en Salazón y utilizar la misma vinagreta.