



Boquerones marinados

Ingredientes - Para 6 persona(s)

- 500 g de *Boquerón*
- 1 Vaso(s) de *Vinagre de vino blanco*
- 2 Cucharada(s) de *Perejil, fresco*
- 1 Ud. de *Cebolla*
- 1 Puñado(s) de *Granos de granada*
- 3 Cucharada(s) de *Aceite de oliva*
- *Pimienta*
- *Sal*

Preparación

Paso 1 - Prepara los boquerones

Vaciaremos y limpiaremos los boquerones, rompiendo la espina situada justo detrás de la cabeza y tirar para que las vísceras salgan junto con la cabeza. Ahora abriremos el vientre y eliminaremos el resto de las vísceras. Cortamos la cola, los enjuagaremos y los secaremos. Una vez limpios los colocaremos en un plato hondo (o en una fiambarrera) los salpimentaremos y los regaremos con el vinagre de vino blanco. Lo taparemos con un film transparente y lo dejaremos marinar 1 hora al fresco.

Paso 2 - Emplatar

Una vez marinados los escurriremos, los colocaremos en una bandeja y los rociaremos con aceite de oliva.. Espolvorearemos perejil picado por encima y colocaremos las alcaparras y la cebolla que habremos cortado a laminas finas. Para terminar decoraremos con los granos de granada. Esperaremos 30 minutos antes de servirlo.