

BOQUERONES AL LIMON

INGREDIENTES:

Para 4 personas
1 kg de boquerones
2 dientes de ajo
1 limón
1 ramita de perejil
1/4 kg de harina
Aceite de oliva virgen extra
Sal al gusto



1. Limpiar el pescado.

Se preparan los boquerones; es decir se les quitan la cabeza y las vísceras; se abren por la mitad y se les retira la raspa; se enjuagan bien y se dejan escurrir abiertos.

Se coloca una tanda de boquerones abiertos con la carne hacia arriba y se le echa un chorreón de limón y ajo y perejil muy picados. Encima otra tanda, que se aliña igualmente, repitiendo el proceso hasta terminar con los boquerones y se le deja unas dos horas macerando.

A la hora de freírlos, se escurren antes, se salan, se pasan por harina y se echan en la sartén con aceite muy caliente.
