

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:11
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/anchoas-en-salaz%c3%b3n.html>

Anchoas en salazón

INGREDIENTES

Anchoas
Sal marina gruesa
Pimienta negra

PREPARACIÓN

Se cogen las anchoas y se destripan dándoles un tirón a la cabeza desde el cogote hacia el vientre; así se consiguen sacar las tripas sin estropear la carne.

Una vez desventradas se limpian ligeramente con agua y se escurren. Se cogen tarros grandes de cristal (aunque tradicionalmente se utilizaban recipientes u ollas de barro) y se van colocando las anchoas en capas alternativas de: una base de anchoas cubiertas con +/- 1 cm. de sal marina gorda y un poco de pimienta negra partida (no molida ni en grano, sino ligeramente partida en un mortero o almirez).

Se van alternando en capas hasta alcanzar la boca del tarro que siempre debe cubrirse con una capa de sal gorda. Se aprietan ligeramente con la mano y se rebosa el tarro con más sal gorda. Finalmente se cierra el tarro y ya están listas para ser consumidas cuando gusten, eso sí, debes mantenerlas en salazón al menos tres meses como mínimo.

Para consumirlas debes limpiarlas bajo un chorro de agua, para sacarles el resto de sal, y las puedes dejar macerando durante una hora en una mezcla de aceite, vinagre y ajos partidos. Son deliciosas.