

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

Anchoas en vinagreta

INGREDIENTES

1 k. de anchoas
4 dientes de ajo
1/4 de litro de vinagre de vino blanco
sal
1 cucharada de perejil picado

PREPARACIÓN

Limpiar bien las anchoas y sacar los filetes limpios de espinas.

Pelar los ajos, colocarlos en un mortero y machacarlos con el perejil y un poco de sal, mezclándolo bien.

En una tartera honda, ir extendiendo las anchoas y echándoles la vinagreta por encima, capa a capa. guardarlo en la nevera de 8 a 12 horas.

Transcurrido este tiempo ya están listas para servir las en los platos acompañadas de rodajas de tomate y panes fritos.