Boquerones Escabechados



Ingredientes

Aceite de oliva extra: 100 miliitros
Azucar: 1 cda
Cebolla: 1 unidad
Laurel: 1 Hoja
Semolin: c/n
Vino Blanco: 20 miliitros
Aceite: c/n
Boquerones: 500 Gramos
Cúrcuma: 1 cda
Sal: c/n
Vinagre Blanco: 40 miliitros
Zanahoria: 1 unidad

Preparación de la Receta

- En una olla con el aceite *dorar* la *cebolla* y la *zanahoria* en juliana.
- Agregar el *laurel*.
- Agregar el azúcar y la *cúrcuma* y enseguida el vino y el *vinagre*.
- *Hervir* durante unos minutos y apagar el fuego.
- Freír los boquerones con *semolín* y un poco de sal y servir con el escabeche por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/boquerones-escabechados