

Boquerones Escabechados



Ingredientes

Aceite de oliva extra: 100 mililitros

Azúcar: 1 cda

Cebolla: 1 unidad

Laurel: 1 Hoja

Semolin: c/n

Vino Blanco: 20 mililitros

Aceite: c/n

Boquerones: 500 Gramos

Cúrcuma: 1 cda

Sal: c/n

Vinagre Blanco: 40 mililitros

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>