Boquerones sobre colchón de papas



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Boquerones frescos:
Papas: 1 Unidad
Sal:
Pan viejo: 3 Rodajas
Ajo: 1 Diente
Perejil fresco: 1 Ramillete
Aceite De Oliva:

Para la vinagreta:

Aceite de Sésamo: 1 cdita.
Limon: 1 Unidad
Chile rojo: 1 Unidad
Jengibre fresco: 1 Pizca

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Ponemos agua a calentar en una olla al fuego
- Una vez que hierva, añadimos la *papa* limpia pero sin *pelar*
- Cuando estén bien cocidas, las retiramos de la olla.
- Pelamos y cortamos la *papa* en rodajas de 1 cm de grosor aproximadamente
- Las vamos colocando en un plato playo apto para horno y reservamos.
- Por otro lado, limpiamos los boquerones y los abrimos por la mitad quitando las espinas
- Luego, cubrimos las rodajas de *papa* cocida con los boquerones
- Reservamos.
- Cortamos el pan, el diente de *ajo*, el *perejil* y la punta del *chile* en rodajas finas sin llegar a las semillas
- Reservamos.
- A continuación, espolvoreamos el pan picado, el *perejil*, y el *ajo* picado sobre los boquerones
- Seguimos coronando con las rodajas de *chile* y una pizca de sal.

- Horneamos a máxima potencia durante 5 minutos situando la rejilla en la parte central del horno
- Debemos cuidar de que los alimentos no se quemen.
- Retiramos el plato del horno y reservamos.

Para la vinagreta

pelamos y cortamos muy finamente un trocito de jengibre y mezclamos en un bol con un chorrito de aceite de s&eacute

- Samo (una cucharadita aproximadamente), *jugo* de medio *limón* y un poco de *perejil* picado.

Para terminar

- Aderezamos los boquerones con la mezcla obtenida.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/boquerones-sobre-colch-n-de-papas