

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 *sésamo* (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-colchon-de-papas>