# Mosaico de boquerón



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Jugo de Limón**: 3 cdas.
**Pimienta**: A gusto
**Boquerones pequeños y limpios**: 12 Unidades
**Vinagre Blanco**: 40 cc
**Perejil picado**: 1 cda.
**Pimientos rojos asados**: 2 Unidades
**Ajo picado**: 2 Dientes
**Pimientos verdes asados**: 2 Unidades
**Ajo**: 1 Diente
**Sal gruesa**: Cantidad necesaria

### Crujiente de pan integral

**Aceite de romero en aerosol**: Cantidad necesaria
**Pan integral**: 1 Unidad

### Vinagreta

**Ralladura de limón**: 2 Unidad
**Perejil picado**: 1 cdita.
**Ralladura de naranja**: 1 Unidad
**Aceite De Oliva**: 3 cdas.
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Vinagre de Champagne**: 1 cda.

## Preparación de la Receta

- Corte la cola de los boquerones ya limpios y sepárelos por la mitad.
- Coloque en una fuente y agregue el *vinagre* blanco, el *ajo* en láminas, el *perejil*, el *ajo* picado, el *jugo* de *limón*, y sal gruesa
- Deje *marinar* por 6 horas.
- Corte los pimientos asados y limpios en tiras.

### Vinagreta

- En un bowl mezcle la ralladura de *limón*, la ralladura de *naranja*, el *vinagre* de champagne, aceite de oliva, *perejil* picado, sal y pimienta.

## Crujiente de pan integral

- Corte el pan en tiras largas y finas.
- En una placa para horno coloque el pan y rocíe con aceite de *romero*.
- Lleve al horno a 180° y cocine hasta *dorar*.

## Presentación

- Sobre un plato, coloque un molde cuadrado, y acomode una capa de **boquerón**, luego el *pimiento* rojo y el verde, repita hasta completar el molde, retire el molde, rocíe con la vinagreta y termine con el crujiente de pan integral.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/mosaico-de-boqueron**