

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>