

Ración de anchoas marinadas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Rodajas de pan: 6 Unidades

Sal: A gusto

Anchoas frescas: 400 g

Vinagre de vino: 2 cdas.

Perejil picado: 2 cdas.

Ajo picado: 2 Dientes

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Retire a las anchoas la cabeza, tripas y espina y separe en dos filetes.
- Sumerja en agua para desangrar hasta que se vean blancas.
- En un bowl coloque las sardinas por capas, intercalando con sal fina y cubriendo cada capa con *vinagre* de vino.
- Deje *marinar* por unas horas hasta que se vea la *anchoa* cocida.

Presentación

- En un plato o fuente coloque las anchoas con la piel hacia arriba, cubra con aceite de oliva, *ajo* y *perejil* picado.
- Acompañe con rodajas de pan.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/racion-de-anchoas-marinadas>