

RESTAURANTE BAKARTXO

BOQUERONES EN VINAGRE

- Un Kg de boquerones.
- Cuarenta grs. De sal gorda.
- Un l. De vinagre de vino blanco.
- Medio l. De agua.

Limpiar los boquerones, quitándoles la espina central y la caudal, separarlos en dos lomos.

Mezclar todos los ingredientes, mover la sal para que se disuelva lo máximo posible.

Meter los boquerones en este liquido y mantenerlos cubiertos durante cincuenta minutos o hasta que estén blancos.

Sacarlos, escurrirlos y prepararlos con aceite de oliva. Si gusta, ponerles ajo muy picado por encima.