

# Collar de boquerones



## Así se hace

- 1 Lava los boquerones, sécalos con papel de cocina y ponlos en una bandeja separados entre ellos. Mételos en el congelador dos días.
- 2 Saca los boquerones, ponlos en una fuente honda, cúbrelos con agua y déjalos así durante una hora. Sécalos con papel de cocina.
- 3 Quita con los dedos la espina central, y separa cada boquerón en dos lomos. Ponlos en la fuente de cristal, y echa por encima el vinagre y un buen pellizco de sal. Déjalos así dos horas.
- 4 Tira el vinagre. Pon los ajos en el prensaajos, y apriétalo bien encima de los boquerones. Luego, riégalos con un poco de aceite.
- 5 Para servir el plato: ¿qué te parece un collar de boquerones poniendo una aceituna en cada uno de ellos? Utiliza una tira de cebolleta o puerro para formar un círculo en el plato.

## Necesitas

1/2 kg de boquerones limpios  
2 ajos  
1 vasito de vinagre  
1 lata de aceitunas rellenas  
Aceite de oliva  
Sal

Una bandeja  
Una fuente honda de cristal  
Un prensaajos  
Papel de cocina



¿Preparados?

¿Listos?

¡Ya!