Glow Bone



APERITIVOS / ENTRANTES

Boquerones en vinagre

+4h 4 raciones

Ingredientes

- Boquerones limpios
- Vinagre + agua (mitad y mitad)
- Sal
- Ajo + perejil
- Aceite de oliva

Elaboración

1. Congela 48 h
2. Descongela
3. Agua fría en nevera 1–2 h (esto los deja blancos)
4. Vinagre + agua + sal: mínimo 3-4 h
5. Escurre, seca y alíña

RECOMENDACIONES

Agua fría en nevera 1–2 h: esto los deja blancos. Este paso marca la diferencia.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Glow Bone
cooknest.app/@glow-bone · Instagram @glow_bone