Glow Bone

APERITIVOS / ENTRANTES

Boquerones curados con humo y soplete

4 raciones



Ingredientes

- Boquerones
- Sal
- Azúcar
- Aroma de humo

Elaboración

1. Congelar los boquerones varios días
2. Lavarlos después
3. Secarlos bien
4. Cubrir con sal y azúcar
5. Añadir un poco de aroma de humo
6. Colocar en la nevera con peso encima entre dos y cuatro horas
7. Pasar el soplete antes de comerlos

Hecho con CookNest

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