

*Receta***Boquerones
en escabeche**

La receta más tradicional en las mesas de las familias malagueñas

**Elaboración**

Limpiamos los boquerones . Salpimentamos los boquerones . Enharinamos los boquerones en un bol . Freímos los boquerones con AOVE en una sartén y los dejamos escurrir sobre papel de cocina . Agregamos las hojas de laurel y los dientes de ajo en láminas . Echamos la cucharada de pimentón y movemos para que no se queme . Vertemos el agua tibia , el vinagre de vino blanco . Volvemos a introducir los boquerones y dejamos que se espese la salsa . Dejamos enfriar en la nevera durante 5 horas .

**4 comensales**

Tiempo
preparación
15 m

Tiempo
cocinado
15 m

Tiempo
total
4 h 30 m

Ingredientes

- 600 g** Boquerones
- 100 g** Harina de trigo
- 100 ml** Aceite de oliva
- 4** Hojas de laurel
- 6** Dientes de ajo
- 15 g** Pimentón
- 150 ml** Agua tibia
- 50 ml** Vinagre
- Pimienta
- Sal