

BOQUERONES EN VINAGRE CON PIPIRRANA

INGREDIENTES:

Boquerones en vinagre

Tomates

Pepino

Pimiento verde

Cebolla

Ajo

Perejil

Aceite de oliva virgen extra

Sal

Hojas de lechuga rizada



ELABORACIÓN:

Cortar la cebolla, pimiento, pepino y tomate en cuadrillos muy pequeños.

Mezclar estos ingredientes y aliñar con aceite de oliva y sal. Reservar.

Ecurrir los boquerones que estaban en el vinagre, y forrar por dentro un bol pequeño, o taza del tamaño de nuestro gusto.

Rellenar con la pipirrana, apretar con cuidado, volcar en un plato y retirar el bol con cuidado, decorar con alguna hoja de lechuga rizada u otro detalle que nos guste, salpicar los boquerones con el ajo y perejil picados muy finos.