

BOQUERONES AL LIMÓN

INGREDIENTES: para 4 personas

- ½ kg. Boquerones gordos
- Sal
- Limón
- 2 dientes de ajo (opcional)
- 2 huevos
- Harina
- Aceite de oliva c/s



ELABORACIÓN:

Limpiamos y desraspamos los boquerones, lo podemos hacer dejando los dos filetes juntos por el lomo.

Sazonamos y maceramos con bastante zumo de limón, si optamos por utilizar el ajo, cortamos estos en rodajas y los ponemos con los filetes de boquerón.

Dejamos aquí un buen rato, con una hora es más que suficiente.

Mientras preparamos una pasta para rebozar, aunque también se pueden hacer simplemente harinados.

La pasta podemos hacerla con solo batir un par de huevos con unas cucharadas de harina y algo de sal, que quede pegajosa, así se pegará bien a los filetes, que después de rebozarlos aquí, los ponemos en el aceite de oliva bien caliente, dorar y punto.