

BROCHETAS DE BOQUERONES EN VINAGRE CON GASEOSA DE SALMOREJO

INGREDIENTES:

- *Boquerones en vinagre*
- *Cebollitas y pepinillos*
- *Tomates cherry*
- *Para la gaseosa de salmorejo: 250 gr. salmorejo, 50 gr. de agua, 2 gr. de gelatina.*
- *Virutas de jamón serrano*



ELABORACIÓN:

Para los boquerones en vinagre, preparar una mezcla mitad agua, mitad vinagre del mas claro que encontréis, y un poco de sal. Hacer los filetes de boquerón, pasarlos por el congelador durante 24 horas y después ponerlos en esta mezcla durante al menos doce horas.

Calentar 50 cl. De agua, añadir una hoja de gelatina remojada, y juntar todo con el samorejo, mezclar y poner el salmorejo en el sifón. Meterle dos cargas de carbónico. Reservar en el refrigerador.

Cortar unas virutas de jamón muy finas.

Montar las brochetas, rellenar unos vasitos con la gaseosa o espuma de salmorejo, encima unas virutas del jamón y servir al lado de las brochetas