

## ENTRANTES

---

### Anchoas de Boquerón

Tiempo de marinado: 20 días

Tiempo de preparación: 25 minutos



#### **INGREDIENTES:**

- 1 kg de boquerones
- 1 kg de **Sal Costa Alta Cocina**
- Aceite de oliva

#### **PREPARACIÓN:**

- Limpiar los boquerones quitándoles las espinas, las tripas y la cabeza.
- En una fuente, alternar capas de **Sal Costa Alta Cocina** y boquerones, siendo la última capa de **Sal Costa Alta Cocina**.
- Colocar un peso encima de la fuente durante 20 días, quitando el agua que se vaya generando.
- Pasados los 20 días, sacar los boquerones de la fuente y limpiarlos de restos de sal.
- Introducir los boquerones en aceite de oliva y dejar reposar un par de días para suavizar el sabor y la textura.

