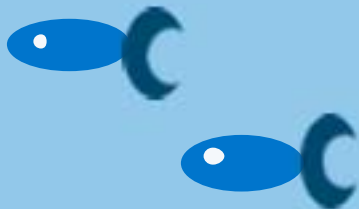




Aurora Nieto Serrano

Escabeche de boquerones



Escabeche de boquerones

Almedinilla

INGREDIENTES:

- ½ Kg de boquerones.
- Agua.
- Vinagre.
- Aceite de oliva.
- Sal.
- Laurel.
- Azafrán en hebra.
- 2 dientes de ajo.
- Azafrán en polvo (colorante).
- La cáscara seca de una naranja.

ELABORACIÓN:

Limpiar y freír los boquerones. Una vez fritos se les quita la cola y la raspa. Machacar o triturar 2 dientes de ajos, azafrán, un puñado de boquerones junto con dos o tres cucharadas de aceite (del mismo en el que se han frito los boquerones) y un poco de agua.

En un recipiente echar todos los boquerones, agregar el caldo procedente de la trituración y adicionar agua hasta que se cubran todos los boquerones. Añadir el azafrán en polvo, el laurel, la cáscara de naranja, la sal y el vinagre al gusto.

Queda todo como una sopa fría.

CURIOSIDADES:

Gana en sabor si se hace el día anterior a consumirlo.

El escabeche de boquerones se hacía cuando sobraban boquerones del día anterior. Antiguamente, el boquerón era barato y fácil de conseguir. Por lo tanto, se recurría a él en numerosas ocasiones, cocinándolo de diferente forma para intentar variar la monotonía que pudiese causar.