

Receta de Anchoas Caseras en Salazón

30 Sep 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de **Anchoas Caseras en Salazón**, que me han pedido algunas de nuestras seguidoras que quieren hacer anchoas en casa y no saben cómo, así que aquí tenéis la forma más fácil de prepararlas, espero que os gusten.

Ingredientes

- Boquerones grandes (medio o un kg)
- Sal gorda
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Congelar los boquerones si son frescos
2. Limpiarlos y quitarles bien las tripas y las espinas, abrirlos por la mitad y meterlos en agua fría tres o cuatro horas en el frigorífico para que se les vaya toda la sangre
3. Pasado el tiempo, enjuagarlos con cuidado y secarlos bien con papel de cocina
4. Poner en un taper o fuente honda una capa de sal gorda y encima una capa de boquerones, luego otra de sal y otra de boquerones y así sucesivamente hasta terminar los boquerones
5. La última capa tiene que ser de sal y que las cubra totalmente, que no entre aire, tapar con film transparente y meter al frigorífico ocho o diez días
6. Pasado el tiempo abrir y quitar la sal de arriba con cuidado, después ir limpiando todas las anchoas de sal, mejor con un paño húmedo
7. Colocarlas en un taper limpio y seco y alternar capas de anchoas con aceite de oliva, que queden bien cubiertas todas por el aceite
8. Mantener tapadas en el frigorífico y utilizarlas como mejor os apetezcan, bien solas o combinándolas con lo que más os guste y....buen provecho!!!