

# ENSALADA DE BOQUERONES MARINADOS



## Ingredientes

400 gr. de boquerones frescos  
1 bolsa de lechugas variadas  
2 cucharadas de alcaparras  
2 cucharadas de aceitunas  
1 vaso de vinagre  
1 vaso de aceite de oliva  
un pellizco de sazónador AVECREM AJO Y PEREJIL  
1/2 limón  
Pimienta

## Preparación

Limpiar los boquerones, eliminar la cabeza, abrirlos en libro y retirar la espina central. Lavar los filetes, colocarlos en una fuente, cubrirlos con el vinagre y dejar que maceren durante 2 o 3 horas.

Pasado este tiempo, escurrir los boquerones del vinagre. Mezclar el aceite con un pellizco de AVECREM AJO Y PEREJIL. Rociar los boquerones con esta mezcla y reservar en el frigorífico.

Picar las alcaparras y exprimir el zumo del limón. Mezclar con 4 cucharadas de aceite de oliva y una pizca de sal.

Lavar las lechugas si no lo estuviesen, escurrirlas bien y repartirlas en 4 cuencos. Colocar encima los boquerones enrollados y las aceitunas. Aliñar con la vinagreta de alcaparras y servir.