



Anchoas en vinagre

Ingredientes

- 1/2 kg. de anchoas
- un vasito de vinagre
- 1 cucharada de aceite
- 3 dientes de ajo
- 1 guindilla y sal.

Preparación

Limpiar las anchoas dejándolas sin cabeza ni espina .

Lavarlas bien y secarlas poniéndolas sobre un paño .

Colocar de forma ordenada sobre una fuente plana .

Preparar una salsa con el vinagre, el aceite, la sal y los ajos y guindilla picados muy finos .

Batir bien la salsa .

Añadir la salsa sobre las anchoas y colocar en un lugar frío por lo menos 24 horas .

Servir acompañadas de aceitunas y banderillas .

.