



<https://www.mepillasquisando.com>



ESCABECHE FRIO GALLEGO



RECETA Y FOTO POR GENTILEZA DE MI BUEN AMIGO JOSE MARÍA QUESADA

INGREDIENTES:

- 1 Kg. De Sardinias. (Cualquier pescado azul es válido, incluso con truchas).
- 4 Dientes de Ajos.
- 1 Cebolla.
- ½ Vaso de Aceite crudo.
- ½ Vaso de Vinagre de vino.
- 1 Cucharadita de Pimentón.
- ½ Cucharadita de Pimienta molida.
- 1 Cucharadita de Romero.
- 2 Hojas de Laurel.
- 2 Ramitas de Perejil.
- Harina para emborrizar.

ELABORACIÓN:

Limpiamos y quitamos las cabezas al pescado. Salamos y enharinamos. Lo freímos y sacamos a papel de cocina para que absorba el aceite sobrante, reservamos. Picamos los ajos en láminas lo más finas posibles, Así como la cebolla en juliana también muy fina. Metemos los ajos, la cebolla y el resto de ingredientes menos el pescado, en un bote y agitamos bien para que se mezclen muy bien los sabores. Disponemos en una fuente plana pero con un poco de fondo el pescado, agregamos por parejo el contenido del bote. Tapamos con papel film y metemos al frigorífico al menos 12 horas. Servimos frío.

<https://www.mepillasquisando.com>