

Bonito en escabeche

Subida por antonio el 01/02/2010

Etiquetas: Conservas, Pescados



INGREDIENTES

- 1 Rodaja gruesa de bonito
- 1 Vaso de Vinagre
- 1 Vaso de Vino blanco
- Cebolla
- Ajo
- 1 Zanahoria
- Clavo
- Pimienta
- Laurel
- Aceite
- Sal

PREPARACIÓN

Preparar una cocción con 2 vasos de agua, 1 de vinagre, 1 de vino, un chorro de aceite, la cebolla picada en tiras muy finas, la zanahoria también en tiras finas, 3 dientes de ajo, clavo, pimienta, laurel y sal. Dejar cocer durante 10 minutos. Añadir la rodaja de bonito y dejar cocer 5 minutos por cada cara. Dejar enfriar y guardar todo junto por lo menos durante 1 día.