

Bonito frito en escabeche



con las zarpas en la masa

Elementos del invento:

- 1 rodaja de bonito
- 1 vaso de vinagre blanco
- 1 vaso de aceite de oliva
- 8 granos de pimienta blanca
- 1 hoja de laurel
- 1 cucharadita de pimentón de la Vera

Elaboración de los elementos:

Freímos el bonito en una sartén y cuando haya quedado marcado, lo pasamos a una olla y lo cubrimos con el vinagre, el aceite y le añadimos el pimentón, los granos de pimienta y el laurel.

Llevamos a ebullición y cocinamos durante media hora a fuego medio.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>