

BOQUERONES RELLENOS

INGREDIENTES

- Boquerones limpios de espinas y abiertos.
- Patatas cocidas
- Ajo picado
- Perejil picado
- Huevo batido
- Azafrán
- Rebozado Yolanda (sí, se llama como yo) o harina y huevo batido
- Sal
- Aceite



ELABORACIÓN

1. Hacer una masita con las patatas machacadas, el ajo, el perejil, el azafrán, un poco de huevo batido y mezclar bien.
2. Con esta masa se rellenan los boquerones, coger un boquerón abierto en la mano, añadir un poco de masa por toda la superficie del pescado (debe quedar de un grosor de 1 cm. por lo menos).
3. Poner otro boquerón abierto encima y apretar un poquito para que se pegue.
4. Pasar por el rebozado Yolanda (sólo hay que añadir agua) o por harina y huevo.
5. Freír en abundante aceite caliente.

RECETA ENVIADA POR: YOLANDA