



TARDALETAS DE BOQUERONES



INGREDIENTES: (CANTIDADES AL GUSTO)

- ✓ Boquerones
- ✓ Tartaletas **VAN ROOY**
- ✓ Ensaladilla rusa
- ✓ Mayonesa
- ✓ Tomate
- ✓ Vinagre, ajo, perejil y sal

PREPARACIÓN:

Se limpian los boquerones y se retira la cabeza y la espina central; se colocan en una cazuela de barro, se sazonan con la sal, el ajo y el perejil picados y se cubren con el vinagre; se dejan macerar de 24 a 48 horas. Se rellenan las tartaletas con la ensaladilla rusa. Se retiran los boquerones del adobo, se escurren bien y se colocan sobre la ensaladilla, se sirve frío, adornado con un poco de mayonesa, perejil picado y el tomate cortado en trozos.

Deja volar tu imaginación con las cientos de posibilidades de
VAN ROOY