



Boquerones rebozados

Boquerones rebozados

[Mas recetas Pescados en http://www.recetasypostres.net/pescados/2.php](http://www.recetasypostres.net/pescados/2.php)

Ingredientes:

1kg. de boquerones, 3 huevos, harina, aceite de oliva, sal al gusto y limón.

Pasos a seguir:

- 1) Se limpian los boquerones y se les quita la cabeza y la espina central.
- 2) Se secan los boquerones, se salan y se enharinan.
- 3) Se batien los huevos y se rebozan bien los boquerones.
- 4) Se calienta aceite en una sartén y se fríen los boquerones.
- 5) Retirar del fuego, disponerlos en una fuente y listos para servir adornados con rodajas de limón.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/pescados/boquerones-rebozados-125.php>