

Calabacín marinado

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Madoka

INGREDIENTES

0

400 gr	Calabacines
1 dientes	Ajos
3	Huevos — duros pelados
4	Boquerones
6 cucharada/s	Vinagre manzana
6 cucharada/s	Aceite oliva — vírgen
	Sal

ELABORACIÓN

Se ponen en la batidora el ajo, el vinagre de manzana, los boquerones, el aceite de oliva y la sal y lo trituramos durante 2 minutos.

Añadimos al preparado dos huevos duros y se tritura todo otro minuto más.

Se cortan en rodajas los calabacines y se disponen cubriendo el fondo de los platos.

Se aderezan los calabacines con la salsa elaborada anteriormente y se dejan reposar durante 2 horas.

Se trocea en gajos el huevo duro restante y se espolvorea por encima de los calabacines.