

Calabacín marinado

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos

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.