

JURELES EN ESCABECHE



INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS

- 16-20 Jureles medianos.
- 5-6 Ajos en láminas.
- 5 Hojas de laurel.
- 1 Buen chorro de aceite.
- Harina.
- Sal.
- Vinagre.
- Pimentón dulce.



PREPARACIÓN

Salar, enharinar y freír los jureles.

Una vez fritos colocar en una fuente honda y añadir unas cuantas hojas de laurel.

Sofreír bastantes ajos cortados en láminas y en aceite limpio. Una vez dorados los ajos dejar templar. Entonces añadir pimentón al gusto y vinagre.

Añadir a la fuente con los jureles y dejar reposar al menos un par de horas antes de comer.