



## **Boquerones en vinagre Veganos**



### **Ingredientes:**

- 1 calabacín mediano
- 2 cucharadas soperas de vinagre
- Sal
- Perejil picado
- 1 diente de ajo

### **Elaboración:**

Se pela el calabacín y se hace tiras a lo largo, no demasiadas gruesas.

En un bol grande se echa el vinagre (yo puse 2 cucharadas, pero es al gusto) y un puñado de sal, se revuelve bien para que se mezclen los dos ingredientes y a continuación se añaden las tiras de calabacín, que las cubra a todas. Se mete el bol a la nevera durante 12 horas para que el calabacín coja los sabores.

Pasado este tiempo se escurren las tiras muy bien y se colocan no amontonadas en un plato llano (como si fueran boquerones en vinagre),



## Recetas navideñas

se pica el diente de ajo muy pequeñito y se les añade a las tiras junto con un chorrito de aceite virgen extra y un poquito de perejil picado (fresco o seco).

¡Y, a disfrutar!