Boquerón a la brasa

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
https://ruralmur.com/articulo/428/boqueron-a-la-brasa
Direccion: **Región de Murcia**

La receta de hoy no tiene ningún secreto, pero a lo mejor los pasos de hacerlo si. Ingredientes: 1 kilo de boquerón fresco de tamaño grande. 1 Puñado de Sal Lógicamente hay que disponer de una barbacoa con buenas brasas de leña de cualquier tipo (preferiblemente de parra). Pasos a realizar: 1.- Calentar previamente la parrilla. 2.- Colocar los boquerones con la cabeza hacia el centro de la parrilla. 3.- Colocar en la brasa y que la parrilla este en contacto directo con el fuego, es decir que no haya separación. 4.- Dar varias vueltas (es recomendable que no este muy hecho). 5.- Para sacarlo y que no se rompa el boquerón, colocar un plato dentro de las parrillas y así cae directamente en el. 6.- recordar que una buena presentación dice mucho. Por ejemplo colócalo de forma circular en el plato y con un medio limón el centro.   Que aproveche.

Boquerón a la brasa
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
https://tinyurl.com/y3eqgrsj
Boquerón a la brasa
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
https://tinyurl.com/y3eqgrsj
Boquerón a la brasa
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
https://tinyurl.com/y3eqgrsj
Boquerón a la brasa
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
https://tinyurl.com/y3eqgrsj
Boquerón a la brasa
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
https://tinyurl.com/y3eqgrsj
Boquerón a la brasa
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
https://tinyurl.com/y3eqgrsj
Boquerón a la brasa
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
https://tinyurl.com/y3eqgrsj
Boquerón a la brasa
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
https://tinyurl.com/y3eqgrsj
Boquerón a la brasa
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
https://tinyurl.com/y3eqgrsj
Boquerón a la brasa
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
https://tinyurl.com/y3eqgrsj