

Jureles en Escabeche

Jureles en Escabeche, una preparación de este pescado azul, que nos permitirá conservarlos mucho tiempo en la nevera, pudiendo comerlos fríos o calientes.

Contra más tiempo se mantengan el escabeche mayor será su sabor.

Esta preparación con el vinagre como base, se utilizaba mucho para pescados que tenían mucha espina, pues al estar en el escabeche tiempo las espinas pequeñas no se notaban.

ingredientes

- 1 kg de Jureles pequeños
- 1 cabeza de Ajo
- 2 cucharadas de Pimentón dulce.
- 5 hojas de Laurel
- 20 granos de Pimienta Negra
- 1 ramita de Romero
- 1 ramita de Tomillo
- 1/2 lt de Aceite de Oliva Virgen
- 1/2 lt de Vinagre de Jerez
- Sal

elaboración Jureles en Escabeche

Lavamos los jureles y les quitamos las vísceras, si se lo encargas a tu pescadero te lo dará ya hecho.

Salamos los jureles y los freímos en una sartén con el aceite de oliva virgen, yo prefiero freírlos sin rebozar en harina pero hay quien los fríe rebozados, yo no lo hago porque se gasta el doble de aceite, cuando fríes con harina quedan demasiados restos.

Reservamos los jureles y en el mismo aceite, ponemos los ajos, el laurel, la pimienta, el tomillo y el romero, dejamos hasta que los ajos estén dorados.

Retiramos del fuego y ponemos el pimentón dulce, removemos y echamos el vinagre.

Antes de que se evapore el vinagre, echamos todo el contenido de la sartén sobre los jureles ya fritos.

Si vemos que nos gustan con un sabor mas potente añadir más vinagre directamente sobre ellos.

Deberemos dejar los jureles en el escabeche como mínimo un día para que cojan sabor, contra mas tiempo estén mejor estarán. Se deben conservar en la nevera.

De esta receta como de tantas otras hay miles de versiones.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.

Hornos:

- Como siempre las temperaturas y los tiempos dependerán de cada horno, ajustarlas según veáis vosotros.

Terminos:

- **Espumar** = Retirar con una cuchara o espumadera, la espuma que se forma en la superficie de las cocciones.
- **Desglasar** = disolver los jugos de cocción que quedan pegados en el fondo de las ollas.