

Xoubas al ajillo

Xoubas al ajillo, una forma diferente de comer estas pequeñas sardinas, llegan a nuestras costas en verano haciendo las delicias de todos.

ingredientes

- 1 kg de Xoubas
- 10 dientes de Ajo
- 1 Guindilla
- Aceite de Oliva Virgen
- 1/4 de vaso de Vinagre de Jerez
- Sal

elaboración Xoubas al Ajillo

Comenzaremos por limpiar nuestras pequeñas sardina, quitaremos la cabeza y la tripa conservando el resto.

En un bol las pondremos y le echaremos la sal, le daremos 20 minutos para que la absorban y pondremos agua y hielo para que se terminen de limpiar restos sangre y escamas.

Mientras en una sartén pondremos abundante aceite de oliva virgen y los ajos cortados en laminas junto con la guindilla escogida, los mantendremos a fuego medio hasta que se doren los ajos sin llegar a quemarse.

Retiraremos las laminas de ajo y las de guindilla del aceite y reservaremos.

En una olla baja o paellera distribuiremos las xoubas escurridas y le pondremos un chorrito de aceite de freír los ajos.

Las pondremos a fuego muy bajo para que no se quemen, en esta

receta las xoubas deben quedar jugosas.

Moveremos la olla y veremos que van soltando las grasilla que tienen, pondremos el vinagre y aceite hirviendo del que tenemos en la sartén, al ir moviendo el aceite con el vinagre y la grasa de la sardina irán ligando y espesando ligeramente.

Para finalizar y ya fuera del fuego incorporaremos las laminas de ajo y guindilla.

Ya tendremos nuestras xoubas al ajillo.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sobra
- 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.