

Bonito en aceite

Conserva de bonito

Subida por antonio el 01/02/2010

Etiquetas: Conservas, Pescados



INGREDIENTES

Bonito

Sal

Pimienta en grano

Cebolla

PREPARACIÓN

Poner las lonchas de bonito en mucho agua, salar, añadir pimienta en grano y cascotes de cebolla.

Cocer una hora, escurrir las lonchas y dejarlas toda una noche.

Meter en frascos con aceite rellenando el aceite que se consuma. Cocer al baño maría los frascos cerrados durante una hora.