Γαύρος σε χωριάτικο ψωμί και ντοματίνια

Ψάρι , Ζύμες , Ορεκτικά , Θραψαθήρι , Βιδιανό

0

5 μερίδες

Συστατικά

500γρ. γαύρος φρέσκος
100γρ. αλάτι χοντρό
300γρ. μυλόξυδο
500γρ. ντοματίνια
100γρ. ελαιόλαδο
1 σκελίδα σκόρδο
1 κ.γλ. θυμάρι

Εκτέλεση

Μαρινάδα για τον γαύρο:

- Παίρνουμε και καθαρίζουμε τον γαύρο, το κεφάλι και το κόκαλο.
- Στην συνέχεια τοποθετούμε τον γαύρο σε στρώσεις με χοντρό αλάτι σ΄ ένα σκεύος και το αφήνουμε στο ψυγείο για έξι ώρες ώστε να παστωθεί.
- Έπειτα τον ξεπλένουμε και τον τοποθετούμε σ΄ ένα άλλο σκεύος με το ξύδι για άλλες έξι ώρες.
- Όταν είναι έτοιμος στραγκίζουμε το ξύδι και τον τοποθετούμε μέσα σε ελαιόλαδο για συντήρηση.

Εκτέλεση για ολοκλήρωση πιάτου:

- Φρυγανίζουμε λεπτές φέτες χωριάτικου ψωμιού.
- Παίρνουμε τα ντοματίνια και τα κόβουμε σε μικρό καρεδάκι, το ίδιο και το σκόρδο προσθέτοντας σε αυτά θυμάρι ανακατεύοντας τα όλα μαζί.
- Τέλος, σερβίρουμε τα ντοματίνια πάνω στο φρεσκοψημμένο ψωμί και έπειτα τον γαύρο.