

Será por recetas



Sardinas rellenas

Pescados

 4 Personas

 30 Minutos

 Muy Fácil

 Enviada el 24/10/2012

Ingredientes

- 1 kg de sardinas
- 2 lonchas finas de jamón
- 1 cebollita
- Perejil
- Harina
- Aceite
- Sal

Elaboración

Después de limpiar bien las sardinas de tripas y escamas, abrirlas a la mitad y retirar la cabeza y la espina. Dejarlas reposar con sal, extendidas en una fuente.

Picar finamente el jamón y la cebollita. En una sartén con 2 cucharadas de aceite, sofreír la cebolla con el jamón añadiendo el perejil al final.

Apagar el fuego y rellenar las sardinas con esta mezcla. Cerrarlas y rebozarlas en harina.

Freír las sardinas rellenas e ir colocándolas en una fuente. Servir bien caliente.



Autor receta de Sardinas rellenas

Esgarraet

 55 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 22/05/2012