

Será por recetas



Sardinas con perejil

Pescados, Tapas y Pinchos, Recetas fáciles

 4 Personas

 Fácil

 35 Minutos

 Enviada el 22/05/2012

Ingredientes

- 6 dientes de ajo
- 500 g de sardinas
- 1 limón
- 1 manojo de perejil
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 3 cucharadas de pan rallado
- Sal gorda

Elaboración

Primero poner el horno a 175 °C. Pelar los ajos y picarlos bien. Lavar el perejil, secar y picarlo. Mezclar el ajo y el perejil con pan rallado.

A continuación escamar las sardinas, envisceraras y quitar las espinas. Lavar por dentro y por fuera y secar.

Colocar las sardinas en la bandeja del horno, rociar un poco de aceite y espolvorear con sal.

Rebozar las sardinas con la mezcla de pan rallado, perejil y ajo y volver a ponerlas en la bandeja. Rociar de nuevo con un poco de aceite.

Para finalizar asarlas en el horno durante 15 minutos. Exprimir el limón, justo antes de servir, y que cada uno se eche lo que quiera.



Autor receta de Sardinas con perejil

Esgarraet

 Valoración 4/5

 55 Recetas publicadas

 Miembro desde 22/05/2012