

Sardinas rellenas

Tipo de plato: Pescados y Mariscos · Procedencia: Mavillum · Autor: Joana

INGREDIENTES

0

600 gr	Sardinas — frescas
	Ajos
	Aceite oliva
	Pan — rallado
	Harina trigo
gr	
1	Huevos
1 paquete/s	Queso emmental — en lonchas
1 lata/s	Pimiento de piquillo
	Perejil

ELABORACIÓN

Limpiamos bien las sardinas y retiramos la cabeza y la espina central.

Abrimos bien las sardinas y colocamos encima el trozo de pimiento que será del tamaño de la sardina y encima una tirita de queso del mismo tamaño también. Seguido tapamos esto con otra sardina y así con todas.

Ponemos un plato con harina, otro plato con huevo batido añadiendo él ajito picado y perejil y otro plato con pan rallado. Vamos pasando con cuidado las anchoas por harina, huevo y seguido pan rallado.

En una sartén que tendremos al fuego con aceite de oliva vamos friéndolas las colocamos sobre papel absorbente y listo.