

Sardinas rellenas

Tipo de plato: Pescados y Mariscos | Procedencia: Mavillum | Tiempo: minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0
Sardinas
Tomate
Cebollas
Ajos
Perejil
Jengibre - rallado

ELABORACIÓN

Se limpian las sardinas sacando la espina y quitando las escamas. Se prepara la verdura cortadita pequeña y una vez todo cortado se aliña. Se pone una capa de sardinas, se rellena de la verdura y se tapa con otra capa de sardina con la piel hacia fuera, si nos sobra verdura también le pondremos por encima. Se hornea a 180 grados hasta que este dorado, unos 45 minutos.