



Sardinas a la sidra

Descripci3n



El ingrediente principal de la receta original es el boquer3n, pero le he dado un peque±o cambio y lo he sustituido por sardinas peque±as. Es una receta que lleg3 a mis manos por casualidad y que espero que os guste.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 1 Kg de sardinas pequeñas.
- 300 ml de sidra natural.
- 1 cebolleta pequeña.
- 2 dientes de ajo pequeños.
- Perejil, aceite de oliva, sal, pimienta.

Preparación:

Las sardinas las pueden limpiar en la pescadería, en éste caso las encontr  en Mercadona, limpias sin cabeza ni espina central. Las pasamos por el grifo, salpimentamos y reservamos.



Picamos finamente la cebolleta y el ajo, reservamos.



Vertemos aceite de oliva en una cazuela baja y ancha (también puede ser de barro) y llevamos al fuego. Cuando se caliente el aceite echamos la cebolleta y el ajo, sofreímos a fuego lento, que se vaya quedando la cebolleta transparente.



Es el momento de añadir las sardinas (si no nos caben todas a la vez, las pondremos en tandas), las cocinamos vuelta y vuelta. Sacamos el pescado de la cazuela y reservamos.



default watermark

Agregamos la sidra a la cazuela, subimos el fuego y dejamos reducir durante 5 minutos. Removemos el jugo con unos movimientos circulares de la cazuela, rectificamos de sal.



Retiramos la cazuela del fuego, incorporamos las sardinas, espolvoreamos con perejil picado, tapamos, dejamos reposar unos 5 minutos y servimos caliente.

¿Vaya receta más fácil, rápida y sobre todo rica!



default watermark

Consejo: Podemos hacer nuestra receta en el momento o también la víspera calentando a fuego suave y removiendo con movimientos circulares la cazuela. Para aquellos a los que les repiten mucho las sardinas, están de suerte, quedan muy suaves y sin su típico sabor.

Síguenos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

O danos tus sugerencias, opiniones en el correo:

hola@masqpostres.es

Y ahora si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, te puedes suscribir pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Pescados y mariscos

Fecha de creación

mayo 16, 2018

Autor

admin

default watermark