

Rollmops (ALEMANIA)



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Babanzo



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Tapa

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

El relleno también puede llevar otro tipo de encurtidos.

Descripción:

Aperitivo de Alemania. Hay que tener cuidado a la hora de sacar los filetes de la sardina para que no se desmoronen al doblarlos. Si no se puede o se sabe sacar los dos filetes unidos, hacerlos en individual.

Ingredientes para 4 personas :

- 12 sardinas medianas
- 500 ml. de vino blanco
- 250 ml. de vinagre de vino blanco
- 2 cebollas
- 2 zanahorias
- 2 blanco de puerro
- 2 hojas de laurel
- Sal
- Pimienta molida y en grano
- Tomillo
- Eneldo
- Pepinillos agridulces

Preparación:

Paso 1

Desescamar las sardinas y sacar con cuidado los filetes. Limpiarlos con agua fría y reservar.

Paso 2

Trocear las zanahorias, la cebolla y el puerro.

Paso 3

En una cacerola poner todas las hortalizas, el vino blanco, el vinagre, las especias y las hierbas y cocinar 30 minutos.

Paso 4

Poner los filetes en una fuente resistente al calor y echarle el caldo con las hortalizas caliente. Dejar reposar hasta que se enfríe.

Paso 5

Cortar los pepinillos a lo largo y envolver cada trozo con un filete (con mucho cuidado de no romperlo). Sujetar con un palillo.

Paso 6

Meter los rollmops en tarros esterilizados, cubrir con el caldo y dejar marinar 4 días en el frigorífico.

Paso 7

Duran 6 meses en el frigo.