

**Creador:** karmela



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

quitar la espina a las sardinas y poner todo en la batidora triturar y se puede tener 1 semana en la nevera bien tapado

**Ingredientes para 4 personas :**

- 1 lata de sardinillas en aceite
- 1 cebolla pequeña
- 1 cucharada de mostaza
- Vino de oporto
- - Aceite de oliva
- pimienta
- 1 chorrito de vinagre
- El zumo de un limón

**Preparación:**

**Paso 1**

el vino puede ser cualquier otro pero con el de oporto esta mejor