sardinas en aceite y vinagre

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

Creador: karmela



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

se limpian bien las sardinas y se escaman se colocan abiertas al medio y se salan se cubren con aceite de oliva y vinagre y se echa el machado de ajo y perejil

Ingredientes para 4 personas :

- 1kg sardinas frescas
- 4 dientes de ajo
- - Perejil fresco
- , aceite de oliva y sal.
- vinagre

Preparación:

Paso 1

se dejan macerar 1 dia