sardinas rebozadas con tomate



Creador: karmela Recetizador: lorena bf



Tiempo: 15 minutos Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

limpiar las sardianas y abrirlas al medio quitar las escamas pasar por harina y huevo y freirlas acompañarlas con tomate frito

Ingredientes para 4 personas:

- 1 kg de sardinas frescas
- , aceite de oliva y sal.
- harina para rebozar
- - Huevo batido
- 1 bote de tomate frito
- aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

puedes preparar el tomate frito tu misma