Sardinas en escabeche

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Dolors García

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1kg de sardinas
- media cabeza de ajos
- 2 hojas de laurel
- al gusto de pimienta negra en grano
- dos cucharadas de pimentón dulce
- 50 gr de harina
- !/2 litro de aceite
- 100ml de vinagre
- al gusto de sal

Preparación:

Paso 1

Se limpian las sardinas, les quitas la cabeza y las tripas. Que sean grandes mejor. Se fríen un poco sin rebozarlas (escurridas) y a la sartén con sal. Cuando estén fritas las vas poniendo en una cazuela de barro.

Paso 2

Con el aceite que te ha quedado de las sardinas en la sartén se fríen varios ajos, laurel, muy poco, se echa una o dos cucharadas de pimentón rojo y se aparta del fuego rápido. Se prepara un vaso con Vinagre. Se vuelve a poner al fuego la mezcla. Ten preparado un vaso de vinagre, pero ojo!, ten una tapadera a mano porque se enciende el aceite cuando se echa el vinagre.

Paso 3

Se deja hervir unos minutos todo y lo echas por encima de las sardinas, que las cubra. Se pone en la nevera y dura una semana.