

TAPAS DE PATATA CON PIMIENTOS ASADOS, SARDINAS EN CONSERVA Y ESCABECHE BLANCO



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

Creador: Aurea Peque **Recetizador:** Niña Apache



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Tapa

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Saludable

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

El escabeche le da un punto delicioso y delicado

Descripción:

Hoy tenemos unas tapas gourmet, de pescadito azul muy saludables y desde luego exquisitas con este escabeche blanco, un picoteo de categoría rico rico.

Ingredientes para 2 personas :

- 4 rodajas medianas de patatas
- 4 unidades medianas de sardinas en conserva
- unas pocas tiras de pimientos asados (Hacendado)
- 50 ml de Aceite (AOVE) Abril Virgen Extra Selección
- 15 ml de Vino blanco
- 15 ml de vinagre
- 1/2 mediana de Cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 hoja de laurel
- 1 ramita de Romero
- 1 ramita de tomillo fresco
- una pizca de Orégano
- una pizca de sal
- una pizca de Pimienta blanca

Preparación:

Paso 1

Pelamos y hervimos al vapor las patatas cortadas en trozos medianos con una pizca de sal y reservamos. Pochamos en el aceite la cebolla cortada en juliana y los ajos en láminas, regamos con el vino blanco y dejamos evaporar el alcohol un momento y añadimos las hierbas, sal, pimienta y el vinagre dejamos unos 2 minutos, agregamos las sardinas y dejamos infusionar unos minutos. Montamos la tapa en un plato bonito poniendo

una patata,unas tiras de pimiento asado y una sardina,regar con un poquito del escabeche.