

Creador: Alegna

Descripción:

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

Ingredientes para 4 personas :

- - 600 g de sardinas
- - 1 k de patatas
- - 400 g de tomates
- - 2 huevos
- - Sal y pimienta
- - Perejil y ajo
- - Pan rallado
- - Queso rallado y aceite

Preparación:

Paso 1

Retirar la cabeza, tripas y la espina central a las sardinas. Untar una fuente con aceite y espolvorear con parte del pan rallado. Pelar las patatas y cortarlas en rodajas muy finas. Colocar una capa en la fuente esparcir ajo y perejil picado y espolvorear con pan rallado, encima una capa de sardinas. Salar. Colocar otra capa de patatas, más ajo y perejil, encima sardinas y Salar. Encima de la última capa repartir trocitos de tomate y salar. Por último batir dos huevos y verterlos por encima y seguidamente espolvorear bien toda la superficie con queso rallado. Introducir en horno precalentado a 180 grados durante unos 30 minutos.