

## Sardinas asadas



### Nombre de la receta

Sardinas asadas

### Tiempo

30 Minutos

### Dificultad

Sencilla

### Personas

2

### Alérgenos

Pescado

### Descripción

Sardinas al horno con limón

### Ingredientes

- 8 sardinas frescas
- al gusto de sal gorda
- 1 limón

## Pasos

**1** En primer lugar debemos limpiar las sardinas. Le quitamos las tripas y las lavamos bien. Posteriormente las secamos.

**2** En una bandeja de horno ponemos las sardinas y le echamos sal gorda. Si queremos podemos echarle un chorreoncito de limón.



**3** Precaentamos el horno a 200 grados y metemos la bandeja con las sardinas durante unos 10 minutos. Debemos tener cuidado de que no se queden secas.

**4** Sacamos nuestras sardinas en un plato y ya las tenemos listas para comer!

## Observaciones o consejos

Podemos cubrirlas con papel de horno para evitar que se sequen y queden más jugosas.

## Autor

Juan Manuel Jurado