

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