



<https://www.mepillasquisando.com>



## SARDINAS AL AJILLO



RECETA POR GENTILEZA DE "ENCARNUCHI" DE CARATAUNAS

### INGREDIENTES:

- 1 K. De Sardinas.
- 6 Dientes de Ajo.
- 1 Chorreoncito de Vino blanco.
- 1 Ramita de Perejil.
- Sal y Aceite de oliva.
- 2 Cayenas (opcional).

### ELABORACIÓN:

Limpiamos las sardinas quitándole las tripas y desescamándolas, les retiramos las cabezas, y las reservamos. En una sartén con un poco de aceite, sofreímos los ajos laminados. Cuando están a medias, introducimos las sardinas y una poquita de sal. Les damos la vuelta con cuidado de que no se deshagan. Ahora añadimos el vino y dejamos que evapore el alcohol. Las retiramos del fuego y les espolvoreamos el perejil picado.

NOTA: Si nos gusta el picante, le ponemos un par de cayenas. Ganan en sabor.

<https://www.mepillasquisando.com>