



<https://www.mepillasquisando.com>



SARDINAS AL AJILLO Y LIMÓN



INGREDIENTES:

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

ELABORACIÓN:

Limpiamos las sardinias 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 sardinias, rodajas de limón y una poquita de sal. Las tapamos y dejamos en el fuego a baja temperatura durante diez minutos. Las retiramos del fuego y les espolvoreamos el perejil picado.

<https://www.mepillasquisando.com>