Receta de Sardinas con Pimientos del Padrón

19 Mar 2015

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de Sardinas con pimientos del padrón, que seguro que os gustará y además resulta muy apropiada para las próximas fiestas de Semana Santa para tod@s l@s que gustan de hacer vigilia.

Ingredientes

- Sardinas frescas (cantidad según comensales)
- Pimientos del Padrón (un kg o más)
- Sal gruesa
- Tomates (opcional)
- Aceite de oliva
- Vinagre

Modo de Preparación

1. Lavar los pimientos y freír en una sartén con aceite de oliva caliente, retirar y poner en un plato, espolvorear con un poco de sal
2. Asar las sardinas en una plancha con un poco de aceite de oliva y sal gruesa
3. Asar por los dos lados
4. Cortar los tomates en rodajas y aliñar con un poco de sal, vinagre y aceite
5. Servir las sardinas calientes y acompañadas de los pimientos y de la ensalada de tomate y.....buen provecho!!!