

Cruet de sardinas

para 4 personas

1kg de sardinas
3 cucharas soperas de aceite de oliva
2 patatas a taquitos
2 tomates maduros sin piel y troceados
1 pimiento rojo

4 dientes de ajo cortados en rodajas
1 cucharada de ñora picada
perejil troceado
sal
agua



Sobre una paella se echa el aceite y todos los ingredientes en crudo. Se vierte agua por encima hasta cubrir las sardinas. Rectificar de sal. Cocer sobre el fuego o en el horno a fuego lento durante 15 o 20 minutos.

Receta del Restaurante Sur de la Granadella