

Sardinas con reducción de cebolla y tomate

Tempo di preparazione: 40 min

Dificultad: Medio

Ingredientes

Aceite: c. s.Ajo: 1 diente

• Cebolla roja: 1 grande

Lima: 1 gajoPerejil: c. s.Pimienta: c. s.Piñones: c. s.Sal: c. s.

• Sardinas: 400 gr

• Vino blanco (o vinagre de manzana): 100 ml



Preparación

- 1. Picar fina la cebolla y ponerla en una sartén con un poco de aceite.
- 2. Añadir la sal, la pimienta y por último el **Pomì tomate finamente troceado** y guisar a fuego lento durante 30 minutos.
- 3. Dorar las sardinas limpias en la sartén con aceite y ajo y rociar con vino/vinagre y un gajo de lima.
- 4. Añadir un poco de perejil y los piñones y terminar la cocción.
- 5. Emplatar las sardinas, añadir la reducción de cebolla y guarnecer con piñones, perejil y cáscara de lima rayada.

For this recipe we used:

None 150 gr

