Broquetas de sardinitas horneadas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Hojas de Albahaca: 8 Unidades
Aceite De Oliva: 4 cdas.
Queso de Cabra: 500 g
Sardinas: 8 Unidades
Alcaparras: 8 Unidades
Jamòn crudo: Fetas
Pimienta Negra: A gusto

Ensalada

Sal: A gusto

Puré de Manzanas

Manteca: g

Salsa

Sal: A gusto
Albahaca: 1 Taza
Queso de Cabra: 100 g
Pimienta Negra: A gusto
Rúcula: 1 Taza
Alcaparras: 1 cda.
Aceite De Oliva: 50 cc

Salsa I

Ajo: Cabeza

Varios

Hojas de Rúcula: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Broquetas

- Corte el queso en triángulos y pase por un *palillo* de brochette.
- A continuación una sardina, una alcaparra, una hoja de *albahaca* y un triangulo de queso.
- Envuelva con una feta de *jamón* crudo.
- Rocíe con aceite de oliva y pimienta negra recién molida
- Prepare 8 broquetas.
- Acomode en una placa para horno
- Cocine en horno fuerte durante 2 a 3 minutos.

Salsa

- Pique finamente las hojas de *albahaca* y *rúcula*.
- En un bowl mezcle con el aceite de oliva, la sal, la pimienta, las *alcaparras* y el queso de cabra cortado en cubos pequeños.

Presentación

- Acomode las broquetas en una fuente, acompañe con la salsa servida en cucharas por cada porción y hojas de *rúcula*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/broquetas-de-sardinitas-horneadas