Bruschetta de sardinas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Perejil: Cantidad necesaria
Azucar: 2 cdas.
Aceite de oliva virgen: Cantidad necesaria
Rebanadas de pan: 2 Unidades
Harina: Cantidad necesaria
Sal: A gusto
Guindilla: 1/2 Unidad
Sardinas: Cantidad necesaria
Tomates maduros: 1/2 k

Preparación de la Receta

Para comenzar

- En una *cacerola*, con un chorrito de aceite reducimos los tomates cortados, la *guindilla* picada y el azúcar.
- Luego, enharinamos las sardinas destripadas y las freímos en una sartén con abundante aceite
- Cuando estén listas, las retiramos y las escurrimos en papel de cocina
- Mientras tanto, tostamos el pan en una sartén

Para el emplatado

- Untamos el pan tostado con la mermelada de *tomate* y colocamos por encima las sardinas enteras
- Terminamos espolvoreando con *perejil* picado y servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bruschetta-de-sardinas