

# Sardina ahumada en conserva, sobre tartar de tomate y guindilla



## Ingredientes

**Aceite de oliva extra virgen:**

**Cebollino picado:** Una pizca

**Guindillas:** 1 Frasco

**Pan de centeno:** 1 Rodajas

**Sardinas ahumadas en aceite:** 1 Lata

**Vinagre de jerez:**

**Cebolleta roja:** 1/2 Unidad

**Jengibre fresco:** 5 g

**Huevas de salmón o trucha:**

**Dátiles:** 1 Unidades

**Tomate raff:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

- Cortaremos la *rebanada* de pan de *centeno*, del tamaño de la sardina, y la tostaremos con un pellizco de *mantequilla* en la sartén.
- Preparamos un tartar, picando el **tomate** sin piel ni pepitas, con el datil y la cebolleta roja, y la **guindilla** en *vinagre* picada
- Aliñamos con unas gotas de aceite de oliva extra virgen, *vinagre* de jerez, y unas gotas del aceite de la conserva
- Ponemos a punto de sal, *jengibre* y espolvoreamos *cebollino* picado.

## Para la presentaci&oacute

- N
- Sobre la tosta de *centeno*, pondremos el tartar de *tomate*, cubrimos con la sardina ahumada y terminamos con unas huevas de *salmón*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/sardina-ahumada-en-conserva-sobre-tartar-de-tomate-y-guindilla>