

Sardinas a la Siciliana



Ingredientes

Burrata: 1 Unidad

Harina: c/n

Pan Rallado: c/n

Sardinas: 5 Filetes

Huevos: 2 Unidades

Hojas de Limón: 5 Unidades

Sal: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Triturar la *burrata* con su agua de conservación y reservar.
- Envolver los filetes de sardinas en las hojas de *limón* y pinchar con un *palillo*.
- *Rebozar* en la clásica forma y freír. Sazonar.
- Poner las sardinas en el centro del plato y al rededor la *crema de burrata*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sardinas-a-la-siciliana>