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