

Sardinas al horno



Ingredientes

Aceite de oliva virgen: Cantidad deseada

Ajo: 1 Diente

Perejil fresco: Cantidad deseada

Sardinas limpias: 5 Unidades

Vino Blanco: 1 Vaso

Pan Rallado: Cantidad deseada

Sal: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Condimentamos las sardinas limpias y las acomodamos en una bandeja para horno.
- Luego, las cubrimos con una mezcla triturada de *ajo*, *perejil*, aceite y vino
- Salpicamos también con unas gotas de vino blanco y terminamos con una pizca de pan rallado.
- Llevamos al horno a 200°C durante 5-6 minutos.
- Servimos.

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