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 200ºC durante 5-6 minutos.
- Servimos.

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