Tostadas con Sardinas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Tostadas

Albahaca: c/n
Cebolla: 1 cda
Ajo: 2 Dientes
Mantequilla: c/n
Pan tipo casero: c/n
Pimiento de Espelette: c/n
Sal: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Tomates: 350 grs
Aros de cebolla morada: c/n
Extracto De Tomate: 1/2 cda
Jugo de Limón: 2 cdas
Orégano: 1 cda
Perejil: 2 cdas
Pimienta: c/n
Sardinas en aceite: 1 Lata
Aceite De Oliva: 100 cc
Vinagre: 30 cc

Preparación de la Receta

- En una sartén con aceite de oliva, *saltear* el *ajo* y la *cebolla* picados durante 2 minutos.
- Agregar los tomates en cubos, pelados y sin semillas, el extracto de *tomate* y *albahaca* picada.
- Salpimentar y continuar la cocción hasta disolver el extracto
- Reservar.
- Untar 2 rodajas de pan con *mantequilla*.
- En una *plancha*, *dorar* los panes con aceite de oliva -primero del lado de la mantequilla-.
- En un bol, mezclar el *vinagre*, el *jugo* de *limón*, el aceite de oliva, el *orégano* fresco y el *perejil* picado
- Salar a gusto.
- Sobre cada tostada, disponer el *tomate* con *albahaca*, los filetes de sardinas, la mezcla de *perejil* y *orégano*.
- Por encima, colocar rodajas finas de *cebolla* cruda
- Terminar con *pimiento* de espelette.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tostadas-con-sardinas