



Sardinas al estilo gallego

# Sardinas al estilo gallego

[Mas recetas Pescados en http://www.recetasypostres.net/pescados/2.php](http://www.recetasypostres.net/pescados/2.php)

## Ingredientes:

16 sardinas, 1/2kg. de patatas, un poco de pimentón dulce, ajo, harina, aceite, orégano y sal al gusto.

## Pasos a seguir:

- 1) Se limpian las sardina, se les sacan las escamas y se les hace un corte en el lomo.
- 2) Se machaca ajo, orégano, pimentón y sal en un mortero.
- 3) Se rellenan los lomos de las sardinas con la mezcla anterior.
- 4) Rebozar las sardinas con harina.
- 5) Calentar aceite en una sartén y freír las sardinas.
- 6) Cocer las patatas.
- 7) Disponer las sardinas con las patatas en una fuente y listo para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/pescados/sardinas-al-estilo-gallego-163.php>