



Sardinas con patatas

Sardinas con patatas

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

Ingredientes:

1kg. y medio de sardinas, 1kg. de patatas, 1 hoja de laurel, aceite de oliva, sal.

Pasos a seguir:

- 1) Se limpian las sardinas y se salan.
- 2) Se dejan con sal 3 o 4 horas.
- 3) Se asan en una parrilla por ambos lados.
- 4) Se cortan las patatas con la piel en rodajas gruesas y se cocen en agua con sal y laurel.
- 5) Se escurren las patatas, se colocan en una fuente y se cubren con unos chorros de aceite.
- 6) Colocar las sardinas encima de las patatas y listas para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasyostres.net/pescados/sardinas-con-patatas-198.php>