



Sardinas en escabeche

# Sardinas en escabeche

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

## Ingredientes:

1kg. de sardinas, 2 hojas de laurel en trozos, estragón, pimentón, 3 dientes de ajo, aceite, 1dl. de vinagre de vino, 2dl. de vino blanco y sal al gusto.

## Pasos a seguir:

- 1) Se les saca la cabeza a las sardinas, se limpian, se secan y se salan.
- 2) Calentar abundante aceite en una sartén y freír las sardinas.
- 3) Se retiran de la sartén y se colocan en una cazuela de barro.
- 4) Se pelan los ajos, se pican y se rehogan en el mismo aceite.
- 5) Se añade el pimentón, se remueve y se retira la sartén del fuego.
- 6) Añadir las hojas de laurel, las hojas de estragón, el vinagre y el vino blanco.
- 7) Llevar otra vez la sartén al fuego y dejar hervir unos minutos.
- 8) Se echa todo sobre las sardinas, se deja enfriar y se sirve pasados un par de días.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/pescados/sardinas-en-escabeche-189.php>