

Sardinas con reducción de cebolla y tomate



Tiempo de preparación: 40 min.

Dificultad: Media

Ingredientes

• Ingredientes

- Tomate finamente troceado 400g 150 gr
- Aceite c. s.
- Ajo 1 diente
- Cebolla roja 1 grande
- Lima 1 gajo
- Perejil c. s.
- Pimienta c. s.
- Piñones c. s.
- Sal c. s.
- Sardinas 400 gr
- Vino blanco (o vinagre de manzana) 100 ml

Para esta receta hemos usado:



Preparación

1. Picar fina la cebolla y ponerla en una sartén con un poco de aceite.
2. Añadir la sal, la pimienta y por último el **Pomi tomate finamente troceado** y guisar a fuego lento durante 30 minutos.
3. Dorar las sardinas limpias en la sartén con aceite y ajo y rociar con vino/vinagre y un gajo de lima.
4. Añadir un poco de perejil y los piñones y terminar la cocción.
5. Emplatar las sardinas, añadir la reducción de cebolla y guarnecer con piñones, perejil y cáscara de lima rayada.