

Sardinas en escabeche



Ingredientes

Sardinas
Cebolla
Aceite
Vinagre
Sal
Laurel
Pimentón dulce

Preparación

Se fríen las sardinas con bastante aceite y se colocan en el fondo de un recipiente.

Se trocea una cebolla, se amasa con sal y se coloca por encima de las sardinas junto con una hoja de laurel.

El aceite en que se frieron las sardinas se cuela y, antes de que se enfríe, se le añade pimentón rojo y vinagre (la mitad de vinagre que de aceite).

Se cubren las sardinas con la mezcla y se deja reposar 24 horas antes de utilizarlas.