



Sardinas al horno

Ingredientes

- 16 sardinas limpias
- 1 cebolla mediana
- 1 diente de ajo
- 4 tomates medianos
- 100 ml vino blanco
- 2 cucharadas soperas de albahaca
- 2 cucharadas soperas perejil picado
- 2 cucharadas de pan rallado
- 2 cucharadas queso parmesano
- 50 g mantequilla
- sal y pimienta
- 1 limón.

Preparación

Untar con mantequilla el fondo de una fuente apta para horno .

Cubrir el fondo con la cebolla cortada en aros y el ajo picado .

Partir el tomate en rodajas y poner encima de la cebolla .

Salpimentar .

Añadir el vino blanco .

Colocar encima las sardinas .

Espolvorear con el perejil y la albahaca .

Mezclar el pan rallado con el queso parmesano y echar por encima de las sardinas .

Poner encima unos trocitos de mantequilla .

Meter en el horno precalentado a 200° durante 15'-20' (dependerá del tamaño de las sardinas) .

Servir adornando con el limón cortado .