

SARDINA AHUMADA

INGREDIENTES:

Pan
Sardina ahumada
Pimiento rojo
Aceite
Sal
Pepinillo
Aceituna negra



MODO DE ELABORACIÓN:

Poner los pimientos rojos lavados y sin pepitas, con un poco de aceite y sal en una fuente tapados con papel aluminio. Meter en el horno a 190 °C durante 50 minutos.

Fuera del horno pelar y triturar en la thermomix hasta conseguir un puré.

Tostar el pan. Untar con el puré de pimiento. Colocar una sardina ahumada.

Cortar en brunoise aceituna negra y colocar un poco encima de la sardina.

Cortar en juliana o en rodaja pepinillos y colocarlo también encima de la sardina.

Presentar.