

SARDINAS CON SORPRESA (ESPECIAL PARA NIÑOS)



INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS

- 1 kg de sardinas sin espina y abiertas en forma de libro.
- Harina y huevos para rebozar.
- Jamón cocido en lonchas finas.
- Queso en lonchas.
- 2 Patatas medianas.
- 1 Pimiento verde grande.
- Sal.



PREPARACIÓN

Lavar las sardinas, quitar las espinas que puedan quedar, escurrir y sazonar. Colocar una loncha de jamón y otra de queso encima de una sardina, tapar con otra sardina (como si fuera un bocadillo).

Rebozar en harina y pasar por huevo batido. Freír en abundante aceite caliente.

Acompañar de patatas fritas y pimientos verdes fritos.

También se pueden rellenar de jamón serrano en lonchas muy finas.