
Sardinas en berenjenas asadas

(Para 10 personas)



INGREDIENTES

- 10 sardinas limpias (sin cabeza, vísceras, espinas y descamadas)
- 5 berenjenas grandes
- 2 pimientos verdes
- 5 cebollines
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de mantequilla
- 3 cucharadas de aceite
- Sal y merquén ahumado



PREPARACIÓN



Pelar y partir en dos las berenjenas, condimentarlas con sal y merquén, cubrir con mantequilla y llevar a horno suave por 30 minutos hasta que estén bien asadas (no doradas), retirar y triturar con un cuchillo, reservar.

En una cacerola sofreír en aceite el ajo picado fino, el pimiento cortado en tiras delgadas y el cebollín cortado en aros, todo condimentado con poca sal.

En una fuente para horno disponer las berenjenas asadas, sobre estas las sardinas y cubrir con el sofrito, rectificar sabor, llevar al horno con calor mediano por 10 minutos, retirar y servir.