RecetaKA

RILLETES DE SARDINAS



Ingredientes para 8 raciones: 170 g de sardinas (7 u 8 sardinas) en conserva en aceite de oliva / 1 cebolleta grande / 1 zanahoria pequeña / 1 cucharadita de mostaza / 80 g de queso untable (1/3 taza) / Ralladura de 1 limón / 1 pizca de sal marina / Pimienta / 1 puñado de cebollino / 1 barra de pan ancho



Elaboración

1. Sacar las sardinas del envase y reservar el aceite de oliva. Si son de tamaño mediano o grande abrirlas por la mitad y quitarle las espinas. Desmenuzarlas con un tenedor y echarlas en un bol.
2. Pelar y cortar la cebolleta y la zanahoria en trozos medianos. Triturar con batidora manual o procesador. Echar en el bol de las sardinas.
3. Agregar la mostaza y el queso. Añadir la ralladura del limón, la pimienta y la sal. Mezclar perfectamente.
4. Picar el cebollino y agregar a la mezcla anterior. Refrigerar durante 1 hora mientras se prepara el pan.
5. Cortar rebanadas de pan con cortes oblicuos.
6. Poner sobre bandeja de horno con papel vegetal. Pintar cada rebanada con aceite de oliva reservado. Hornear hasta dorar. (180º - 8')
7. Montar los rilletes untando la pasta de sardinas sobre cada rebanada de pan.
8. Emplatar