



Tosta de Sardinillas con Ajo Morado.



DIFICULTAD
BAJA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
4



TIPO DE PLATO
PRINCIPAL



TIEMPO DE PREPARACIÓN
20 MINUTOS



VARIEDAD DE AJO
MORADO

Ingredientes

- 1diente de Ajo Morado
- 50 gr Tomates Cherry
- 2 lata de Sardinillas en Aceite
- Brotes frescos de lechugas
- 4 Tostas de Tomate y Orégano
- 50 gr Jamón en tacos
- Perejil fresco
- Aceite de oliva extra
- Vinagre de arroz

Paso a Paso



1. Pelamos el diente de Ajo, lo laminamos, lo cortamos en tiras y estas las cortamos en cuadraditos pequeños.
2. Lavamos los Tomates, los secamos bien para que no suelten agua y los cortamos en cuartos.
3. Retiramos el tallo de las hojas de Perejil y las picamos finamente.
4. Ecurrirémos la lata de Sardinillas y, si son muy grandes, las cortaremos para que nos quepan en la Tosta.
5. Para hacer la salsita con la que aliñaremos la Tosta mezclaremos tres partes de Aceite por una de Vinagre, añadiremos el Ajo y el Perejil y removeremos hasta que ligue.



TERMINADO DEL PLATO:

6. En un plato llano o en una tabla colocaremos la Tosta y sobre ella colocaremos las Sardinillas alineadas.
7. Por encima añadiremos los Tomates y aliñaremos con nuestra Salsita.
8. Para terminar, colocaremos unos brotes de Lechuga sobre la Tosta y aliñaremos el conjunto de nuevo.

CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- Para añadir un toque fresco a la Tosta podemos incluir ralladura de Lima por encima o Cilantro fresco picado.
- Para la Tosta podemos optar por el pan que más nos guste y tostarlo nosotros mismos en casa. Rallamos un poco de tomate para untarlo por encima y añadimos orégano.
- En lugar de Vinagre de Arroz podemos usar otro tipo de vinagretas tipo japonesas, como el Shiso, o Vinagre de Módena. Nos aportarán un sabor dulzón a la Tosta que contrastará a la perfección con las Sardinillas.