



Pescadillas tradicionales de Sardina Yavaros



30 min



(4 Personas)

Ingredientes

- 1 Lata de Sardina Yavaros de 425 g
- 3 Cucharadas soperas de aceite de oliva
- 2 Cebollas
- 1 Diente de ajo
- 2 Chiles cuaresmeños
- 4 Jitomates
- 3 Ramitas de perejil
- 1 Cubo de caldo de pollo
- ½ Kilo de tortillas



Modo de Preparación

Preparación del Relleno:

Poner las 4 cucharadas de aceite de oliva en una cacerola y freír la cebolla, el ajo picado, los chiles cuaresmeños picados en cuadritos y el tomate de la Sardina Yavaros.

Agregar el jitomate picado en cuadritos junto con el perejil y ya que todo esté integrado, añadir el cubo de caldo de pollo para sazonarlo. Por último colocar la Sardina Yavaros sin las espinas.

Preparación Pescadillas:

Tomar una tortilla, colocar el guiso de sardina y cerrar con palillos. Freír en aceite y escurrir. Servir con lechuga, queso y aguacate.

