



Pasta con sardinas

(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});

Ingredientes para 2 personas:

300 gr. de pasta
1 lata de sardinas en aceite
1 cucharada de salsa de tomate
1 cebolleta
unas rebanadas de pan finas
uvas pasas
piñones
zumo de limón

Pica la cebolleta fina, parte el pan en cuadritos muy pequeños y parte las sardinas. Reserva el aceite de las mismas.

En una sartén a fuego medio pon un poco de aceite y la cebolleta.

Deja que se haga sin tomar color, moviendo de vez en cuando.

Añade el pan y dale vueltas hasta que coja color.

(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});

Añade las sardinas, el tomate, las pasas, los piñones y el aceite de la lata.

Deja que se haga un par de minutos.

Apaga el fuego y añade un chorrito de limón. Cuece la pasta y añade a la salsa un cucharón del agua donde la has cocido. Escurre y mezcla bien.

Sirve recién hecha.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>

```
(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});
```