

TORTITAS DE SARDINA

INGREDIENTES:

- 2 Cucharadas de Aceite de Oliva
- ¼ de taza de cebolla picada finamente
- 1 diente de ajo chico picado finamente
- 1/3 de taza de Tomate rojo picado finamente
- 1 Lata de Sardinias en salsa de tomate de 425 gms
- 3 C de vinagre de manzana
- 1 a 2 Chiles jalapeños picados
- 1 Cuchara de vinagre de los chiles
- 10 panes de marinitas

PARA ADORNAR:

- 3 Zanahorias
- 1 Cuchara de Aceite de oliva
- 1 cucharita de orégano
- pizca de sal y pimienta

Preparación:

1. En un sartén se calienta el aceite de oliva y se agrega la cebolla y el ajo hasta acitronar. Se añade el tomate picado y la salsa de tomate de la lata de sardinias. Se deja hervir para que la salsa se seque un poco para que el guisado no quede muy líquido. Se agregan las sardinias desbaratadas con el tenedor (incluyendo los huesitos), se añade el vinagre de manzana, los chiles picados y la Cucharada de vinagre de los chiles. Cuando está bien integrado todo el guisado se apaga la lumbre y se deja enfriar.
2. Las zanahorias se pelan y se ponen a cocer enteras en agua hirviendo hasta suavizar. Se cortan en cubitos pequeños y se sazonan con una cucharada de aceite de oliva, el orégano desbaratado con la mano y un poco de sal y pimienta.

3. Para preparar las tortitas se parten los panes a la mitad y se untan con las sardinas ya frías, se decoran con una cucharada de zanahorias.
4. Se sirven a temperatura ambiente.

