Sardinas en escabeche

INGREDIENTES:

- 600 gr de cebolla
- 12 dientes de ajo pelados y enteros
- 200 gr de vino blanco
- 200 gr de aceite de oliva virgen extra
- 2 hojas de laurel
- 1 ½ cucharadita de granos de pimienta negra
- 1 cucharada de pimentón dulce
- 1 kilo de sardinas frescas enteras, limpias y espolvoreadas con sal
- 1 ½ cucharadita de sal
- 130 de vinagre

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso la cebolla y el aceite, trocee **5 seg/ vel 4**.
2. Añada los ajos, el laurel, la pimienta, el pimentón y el vino al vaso. Ponga las sardinas limpias en el Varoma y sitúelo en su posición. Programe **20 min/Varoma/giro invertido/vel 1.**
3. Retire el Varoma y añada al vaso el vinagre y la sal. Programe ahora **5 min/Varoma/giro invertido/vel 1.**
4. Una vez finalizado el tiempo, coloque las sardinas en un recipiente de cristal o barro y cubra con el escabeche. **Deje reposar 2 o 3 días.**

Tiempo: 30 minutos

Raciones: 4