SARDINAS A LA SAL CON PATATAS

INGREDIENTES PARA 4 RACIONES:

- **10-12 Sardinas sin limpiar (yo, las abro con cuidado y les saco la tripa).**
- **2 kilos de sal**
- **4 patatas pequeñas lavadas y con piel.**
- **750 gr de agua**

PREPARACIÓN:

1. **Lave las sardinas y séquelas bien con papel de cocina. Coloque una capa de un dedo de sal y vaya colocando las sardinas en fila con sal entre ellas para que no se toquen. Cubralas con el resto de sal. Presione un poco para que se compacte bien y reserve.**
2. **Ponga 750 gr de agua en el vaso y caliéntela, programando 10 min varoma vel 2.**
3. **Coloque las patatas lavadas y sin pelar en el cestillo.**
4. **Cuando finalice el tiempo coloque el varoma en su posición y dejelas cocinar durante 20 min, varoma vel 2. Retire el varoma, parta la sal y sirva las sardinas con las patatas cortadas, un buen chorro de aceite de oliva y si apetece decorar con un poco de perejil.**