Gotxei



PLATOS PRINCIPALES

Taco de tartar de sardina

2 raciones

Ingredientes

- Taco de maíz
- Sardinas enlatadas
- Pimientos rojos asados
- Trigueros
- Queso rayado

Elaboración

1. Picamos en trozos pequeños los espárragos trigueros y los cocinamos a la plancha
2. Picamos también los pimientos y desmenuzamos con ayuda de un tenedor las sardinas
3. Mezclamos todo junto con un poco de queso rayado
4. Para las tortitas, se pueden cocinar en la sartén y dejarlas reposar en la bandeja del horno unos minutos colgadas boca abajo para que queden con la forma de taco, o directamente meterlas en la airfryer a 180 grados 3-5'
5. Calentamos un minuto la mezcla en el microondas para que funda un poco el queso y esté templado en boca
6. Rellenamos los tacos y echamos más queso rayado por encima

RECOMENDACIONES

Ojo porque las tortitas se hacen enseguida y se queman fácil.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei

cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei