

## FILETES DE SARDINA MARINADOS

### INGREDIENTES:

- 6 sardinas medianas
- 150 gr. Sal gorda
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 limón
- 1 naranja
- 50 cl. Vinagre
- 1 cucharada de salsa de soja
- Aceite de oliva



### ELABORACIÓN:

Descamamos, descabezamos y destripamos las sardinas, por este orden, sacamos los filetes, valiéndonos de un cuchillo bien afilado. Lavamos y secamos los filetes con un papel absorbente. Ahora según la ley explica, debemos congelarlos durante 24 horas.

Mezclamos la sal gorda con el azúcar, hacemos una cama de esta mezcla y colocamos sobre ella con la piel hacia arriba los filetes, los cubrimos con un poco más de esta mezcla. Los dejamos marindo en frío durante 3 horas. Sacamos y quitamos el exceso de sal, si es necesario podemos enjuagar debajo del chorro de agua.

Mientras habremos preparado el zumo de la naranja y el limón, mezclamos con el vinagre, y la salsa de soja, y cubrimos con esto los filetes que volvemos a enviar a la nevera, y los dejamos allí entre ocho y diez horas según el gusto de cada uno.

Sacamos escurrimos bien y cubrimos para su conservación con aceite de oliva virgen extra.

Hay infinidad de aplicaciones y presentaciones una vez que las tengamos elaboradas, y se conservan bastante bien, sumergidas en el aceite y en el frigorífico, incluso se pueden congelar, con lo que quizás os podríais ahorrar la congelación al principio del proceso.