



Disfruta Deliciosas

RECETAS

Van Camp's

Inspírate a preparar deliciosos platos con atún

Patacones con sardinas

30 Minutos Media 4 Personas

INGREDIENTES

- 1 Lata de Sardinas Van Camps en aceite
- 1 Plátano verde
- 1 Pimentón rojo
- 1 Pimentón verde
- 2 Cucharadas de mayonesa
- 1 Cucharadita de mostaza
- 1 Cucharadita de jugo de limón
- 1 Taza de hojas de perejil finamente picado
- Aceite para freír

PREPARACIÓN

- Caliente el aceite a fuego medio.
- Corte el plátano en troncos de 6 cm.
- Fríalos hasta que estén blandos, escurra y entre una bolsa aplánelos
- Luego suba el fuego y fríalos hasta que tuesten.
- Mientras tanto ponga los pimentones directo sobre la estufa hasta que queden quemados.
- Méталos en una bolsa plástica durante 5 minutos, saque y pele bajo el chorro de agua.
- Corte en tiritas.
- Prepare la salsa mezclando la mayonesa, mostaza, jugo de limón y perejil.
- Sobre los patacones ponga los pimentones, las Sardinas y rocié la salsa encima.

Give it 4/5

