

TORTA DE SARDINAS

INGREDIENTES:

Para la base:

- 1 kg de sardinas de tamaño pequeño
- El zumo de 1 limón
- 4 tomates muy rojos y maduros
- Aceite de oliva virgen, extra, Hojiblanca
- 1 cucharada colmada de hojas de perejil para adornar

--Para la masa:

- 200 g de harina
- 100 g de agua
- 30 g de aceite de oliva virgen, extra, Hojiblanca
- 1 cucharadita de levadura Royal
- 1 cucharadita de sal y un pellizco de azúcar

Si quiere que la masa sea más tipo pan cambie la levadura Royal por 20 g de levadura de panadería.

PREPARACIÓN:

1. Deseche las cabezas, espinas y tripas de las sardinas.

Lávelas bien y saque los lomos, quitándoles la piel.

Espolvoree con sal y rocíelos con zumo de limón.

Téngalos en maceración al menos media hora.

2. Pele los tomates con un pela patatas, ábralos y vacíelos con ayuda de una cucharilla. Colóquelos boca abajo sobre papel de cocina para que escurran bien.

3. Eche los tomates en el vaso con un poco de sal y tritúrelos durante 20 segundos en velocidad 4.

Póngalos en un colador para que escurran y después sobre papel de cocina absorbente, apretando bien para que se sequen. Resérvelos.

4. Ponga todos los ingredientes de la masa en el vaso y programe 15 segundos en velocidad 4. Sáquela del mismo y estírela con el rodillo hasta que quede una lámina muy fina.

5. Colóquela sobre el fondo de un molde de pizza de unos 40 centímetros de diámetro.

6. Cubra la masa con el tomate escurrido y espolvoree con sal.

A continuación riegue con un hilito de aceite.

7. Escorra los lomos de las sardinas, secándolos con papel de cocina y colóquelos sobre el tomate en forma decorativa.

Riéguelos con un hilito de aceite.

8. Precaliente el horno a 200 grados e introduzca la torta durante 20 minutos aproximadamente.

Espolvoree con perejil o cebollino picados y sírvala caliente o fría, regando las sardinas con un hilito de aceite.

--Nota: También puede hacerla con boquerones, en cuyo caso no es necesario quitarles la piel.