

Libreta: Pescados

Creado: 26/03/2018 18:25

URLOrigen: <http://www.tranbel.com/xoubas-guisadas.html>

Actualizado:

26/03/2018 18:29

Xoubas guisadas

INGREDIENTES

1 kg de xoubas sin la cabeza y limpias (sardinas)
2 cebollas
2 pimientos rojos
4 tomates medianos
Pimentón
Vino blanco
Azafrán y sal

PREPARACIÓN

Antes de nada explicar para quien no lo sepa que las "xoubas" son las sardinas pequeñas.

En una cazuela de barro se calienta el aceite, se sofríe la cebolla, los pimientos y el tomate, previamente picado.

Añadimos un poco de azafrán al sofrito y cuando esté en su punto, se colocan por encima las xoubas, (lavadas y escurridas).

Se mete la cazuela al horno y se deja sobre 15 minutos. Ya sabéis que el tiempo de cocción depende mucho del tipo de horno. De todas formas las xoubas se hacen enseguida.