ALETA DE TERNERA RELLENA

https://www.facebook.com/ExtremaduraCulinae

@miajadasculinae

INGREDIENTES:

- Medio kilo de sardinas.
- Cilantro y hierbabuena fresca.
- Pan asentado del día anterior.
- Guinda seca (guinda enristrás que deberemos hidratar) La cocemos con un poco de agua.
- Medio pimiento rojo.
- Media cebolla.
- 2 ajos. Un litro (o algo más) de agua.

Pimentón de

ELABORACIÓN:

- Ponemos en una cazuela a calentar el litro de agua. Limpiamos y preparamos las sardinas. (quitamos cabeza y tripas). Las sardinillas las pasamos por una sartén o plancha con una gota de aceite; vuelta y vuelta (marcamos) y apartamos. Cocemos también una guinda enristrá para hidratarla, se puede hacer con un vaso de agua en el microondas.
- En un mortero, añadimos un poco de sal y machamos los dos ajos. Añadimos el cilantro y la hierbabuena fresca cortada. Vamos machando. Añadimos la guinda cocida, el pimiento rojo, la cebolla troceada, un cacho de pan; y machacamos. Añadimos al mortero una cucharada de pimentón dulce, dos o tres cucharadas sopera de aceite de oliva y un chorro generoso de vinagre. Movemos y mezclamos todo bien en el mortero.
- En la cazuela con nuestro agua cociendo, vertemos todo el "preparado" del mortero, movemos y mezclamos bien; dejamos cocer a fuego lento. Pasados unos minutos, añadimos las sardinas y cocemos, corregimos la sal.
- En un plato, picamos nuestro pan asentado y añadimos el caldo para calar nuestras sopas. Repartimos las sardinas por todos los platos.