



\*\*\*

## *Sardinas en tomate al vino y albahaca*

(Para 10 personas)



### INGREDIENTES

- 10 sardinas grandes limpias (sin cabeza, vísceras, espinas y descamadas)
- 2 cebollas medianas
- 10 hojas grandes de albahaca
- 8 tomates medianos y maduros
- 2 tazas de vino tinto
- 3 cucharadas de aceite
- Sal, pimienta y orégano



### PREPARACIÓN

En una cacerola sofreír la cebolla picada en cubos pequeños hasta que esté transparente, agregar el tomate cortado en cubos, las hojas de albahaca, salpimentar y cocinar por 10 minutos más; incorporar el vino, seguir cocinando hasta que el tomate pierda toda firmeza y haya espesado un poco, poner a fuego lento, agregar las sardinas, orégano y cocinar por 15 minutos más, apagar y corregir sabor antes de servir.

