

## **SARDINA EN SUC**

### **INGREDIENTES:**

Sardinas Saladas (Sardinas de la Cuba)

Harina

Perejil y laurel

Ajos

Aceite

Vinagre

Agua

### **PREPARACIÓN**

En una sartén freímos las sardinas, cuando estén doradas las reservamos y en el mismo aceite freímos los ajos enteros o partidos y el laurel, según el gusto de cada uno, echamos la harina para que se tueste un poco y el perejil. Seguidamente le echamos un chorro de vinagre, ponemos las sardinas y a continuación agua para cubrir, dejamos cocer un rato hasta que se espese un poco el caldo.