

Sardinas Ahumadas

Estas sardinas ahumadas es sencilla pero se necesitará material de cocina que a veces no todos tenemos, pero es la forma en que yo las hago y creo que quedan muy bien.

Igual que se hace con sardinas se puede hacer con cualquier pescado cambiando los tiempos en función del grosor del mismo.

ingredientes

- 1 Kg de Sardinas
- Virutas de Manzano
- Agua
- Hielo
- Sal

elaboración Sardinas Ahumadas

Lo mejor es congelar las sardinas durante un mínimo de 48 horas para eliminar los riesgos de anisakis.

Una vez descongeladas nuestras sardinas, las limpiamos quitándole toda la escama, con un cuchillo bien afilado hacemos filetes y con unas pinzas les quitamos todas las espinas que puedan quedarles.

Introducimos los lomos limpios en agua con hielo y los dejamos unos 15 minutos para que pierdan cualquier resto de sangre que les pueda quedar.

Las sacamos y las ponemos en sal durante unos 5 minutos, la sal debe cubrir por completo los lomos.

Pasado este tiempo limpiamos cualquier resto de sal que puedan tener, las secamos bien y las introducimos en una bolsa de vacío.

Introducimos la bolsa en agua a 65° durante 20 minutos, yo para esto utilizo una olla de cocción a baja temperatura, se podría hacer también poniendo una olla con agua e introduciéndola en un horno que nos permita poner esa temperatura.

Pasado este tiempo sacamos las sardinas las secamos bien con papel de cocina y las llevamos a una barbacoa de esas que tiene tapa, previamente habremos preparado dos o tres brasas de carbón que estarán sitiadas en un extremos de la barbacoa, pondremos todos los lomos en la parrilla por el lado de la piel, nunca encima de las brasas.

Cogeremos ahora las virutas de manzano que habremos sumergido previamente en agua (1 hora aproximadamente) las escurrimos y las ponemos sobre las brasas, veremos que sale mucho humo, taparemos la barbacoa y esperaremos entre 15 y 20 minutos para que el humo haga su efecto.

Las sacamos y ya tendremos unas deliciosas sardinas ahumadas.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.