

ensalada de
TOMATE ROSA DE BARBASTRO
mozzarella y
SARDINA DE CUBO



Ingredientes:

1 tomate rosa de Barbastro
100 gr de bolitas de mozzarella
2 sardinas de cubo
AOVE (aceite de oliva virgen extra)

Preparación:

La víspera ponemos a remojo las sardinas de cubo en agua.

Al día siguiente, lavamos bien lavadas las sardinas de cubo eliminando las escamas.

Sacamos los lomos y troceamos.

Lavamos el tomate rosa de Barbastro y troceamos al gusto.

Mezclamos el tomate troceado y las bolitas de mozzarella, damos un punto de sal (menos del habitual ya que las sardinas son muy saladas), añadimos las sardinas de cubo limpias y troceadas y regamos con AOVE (aceite de oliva virgen extra).

[Conlaszarpasenlamasa](#)