



GUARDIA CIVIL
{tapa típica zaragozana}

Ingredientes para 4 personas:

4 panecillos minis o pulguitas

1 tomate

2 pepinillos

8 pimientos del piquillo

2 sardinas rancias de cubo

Preparación:

La víspera ponemos en un bol con agua las sardinas a fin de suavizarlas un poco.

A la mañana siguiente, las secamos, desescamamos y sacamos los lomos.

Escurremos los pimientos del piquillo y cocinamos en una sartén a fuego medio, hasta que se doren y caramelicen, para ello, debemos poner poco aceite y hacerlo durante al menos 8-10 minutos por cada lado.

Los pepinillos grandes, los partimos en láminas.

Montamos el Guardia Civil: abrimos los panecillos, colocamos un par de rodajas de tomate fresco, a continuación, las láminas de pepinillo, encima dos pimientos del piquillo y para terminar, un lomo de sardina rancia.

[Con las zarpas en la masa](#)