



Ingredientes

- 36 sardinas
- Sal marina
- Cañas de unos 30 cm. de largo
- Unas brasas (de leña, preferentemente)

Espetos de sardinas (6 comensales)

Preparación

Preparamos unas buenas brasas y las cañas. Compramos las sardinas frescas y sin quitarles la tripa ni la cabeza, las salamos y las ensartamos en las cañas. Luego, clavamos las cañas en la arena (si estamos en la playa) o en el suelo (si estamos en un jardín) y las sardinas se asan al calor de las brasas. Por supuesto se comen con los dedos, recién hechas.



Receta: Popular de Málaga