

Melocotón de Calanda con Sardinias a la plancha.



Ingrédients pour 4 personnes:

4 Pêches de Calanda.
8 Sardines de taille moyenne.
Sel.
Un peu de Beurre.
4 Traits d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
1 Gousse d'Ail.
1 bouquet de Persil.
Le jus 1/2 Citron.
Quelques brins d'Aneth frais.

Préparation:

- Dans un bol, mélanger l'ail et le persil hachés avec le jus de citron.
- Éplucher les pêches, les couper en rectangles épais et les marquer sur une plaque chauffante très chaude, tartiner d'un peu de beurre. Les réserver.
- Nettoyer les sardines en ôtant la tête et l'arrête centrale.
- Marquer légèrement les filets de sardines sur le gril avec quelques gouttes d'huile d'olive.
- Assembler l'assiette en posant horizontalement (comme base), le rectangle de pêche et 1 filet de sardine enroulé. Poser un autre rectangle de pêche verticalement (sur la tranche) avec un filet de sardine enroulé, assaisonner le tout avec le mélange d'ail, de persil et de citron.
- Décorer avec une pointe d'Aneth frais.