



FANESCA DE SARDINAS REAL

 Porciones:	5
 Preparación:	2 horas
 Dificultad:	Medio

INGREDIENTES:

- 2 latas de Sardinias en Aceite de 225 g
- 3 tzs. de cebolla blanca
- 2 tzs. de cebolla colorada
- 3 tzs. de zapallo picado
- 1 col pequeña picada finamente
- 1 cda. de comino
- 1 cda. de orégano
- 5 dientes de ajo
- 2 cdas. de mantequilla
- ½ de libra de choclo, chochos pelados, fréjol y arveja

- 2 litros de leche
- ½ libra de queso criollo
- Achiote
- Perejil
- 3 aguacates
- Mini empanadas de viento
- Maduro frito
- 5 huevos duros
- Sal al gusto

PREPARACIÓN:

1. Cocinar todos los granos por separado.
2. Cocinar por separado el zapallo reservar el caldo.
3. Cocinar la col finamente picada y escurrir el agua.
4. Una vez cocinados todos los granos, hacer un refrito con ajo, sal, cebolla, orégano, achiote, comino, perejil y mantequilla; poco a poco integrar el zapallo para luego incluir de manera intercalada los granos cocinados y la leche.
5. Una vez que se han mezclado todos los ingredientes, verifique su consistencia y si es necesario, añadir leche.
6. Finalmente adicionar las sardinias.