



**TIEMPO DE ELABORACIÓN: 60 minutos**

**INGREDIENTES (Para 4 personas)**

- 1/2 kg de harina de panizo.
- Sal.
- Agua templada.
- 2 cucharadas de pimentón dulce.
- 4 sardinas saladas.
- 1/8 litro de aceite de oliva.

**ELABORACIÓN**

En un recipiente hondo se pone la harina y la sal, se le va poniendo el agua poco a poco hasta que la masa tenga consistencia y no se pegue en las manos para poderla trabajar. En una llanda se unta con aceite y se extiende la masa sobre ella, sin que quede muy gruesa. Se cubre con el aceite (debe quedar repartido por toda la masa) a continuación se le pone el pimentón espolvoreado y por último las sardinas en las cuatro esquinas. Se cuece durante 1/2 hora en el horno a temperatura fuerte.

**DIFICULTAD: MEDIA**

(Anécdota)

Es una receta que se hacía mucho en la postguerra.

**SUGERENCIAS:**

Se elabora con harina de panizo (maíz).