

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:30
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/caballas-a-la-vinagreta-de-tomillo.html>

Caballas a la vinagreta de tomillo

INGREDIENTES

Caballa 2 grandes
Aceite 12 cucharadas
Cebollas 2 grandes
Tomates 1 maduro
Ajos 0,5 diente
Azúcar 0,5 cucharadita
Tomillo 1 cucharada

PREPARACIÓN

Limpiar, eviscerar y descabezar y separar con un cuchillo los lomos de las caballas. Salarlos y apartar.

En un mortero majar el tomillo, el ajo y el azúcar. Añadir el vinagre, el aceite y un pellizco de sal.

Pelar el tomate, retirar la piel y sus pepitas, cortar su pulpa en cuadraditos y añadirselos a la vinagreta.

Colocar los filetes en una fuente refractaria embadurnada en una fina película de aceite de oliva. Hornearlo 10/12 minutos a temperatura media. Repartirlos en los platos y cubrirlos con la vinagreta anterior.

Acompañar de patatas hervidas al vapor o fritas