

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:29
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/caballas-al-lim%c3%b3n.html>

Caballas al limón

INGREDIENTES

Caballas 2 grandes
Perejil 1 manojo fresco
Limón 2
Aceites 4 cucharadas
Patatas 8 pequeñas
Ajos 2 dientes

PREPARACIÓN

Eviscerar, descabezar, enjuagar y escurrir las caballas. Practicar unos cortes longitudinales a nivel de sus aletas dorsales. Introducir en estas incisiones y en el vientre, los ajos y perejil muy picados, salar y rociar con el zumo de dos limones.
Dejar reposar 10 minutos y hacer en el horno durante 12/15 minutos en una fuente con aceite de oliva.

Servir los lomos limpios con el jugo desprendido y las patatas hervidas o fritas como guarnición.