

CABALLA ESCABECHADA CON PIMENTON DE LA VERA A LA PIPARRA



INGREDIENTES

4 a 6 caballas dependiendo de su tamaño

Harina

Aceite de oliva

4 dientes de ajo

3 hojas de laurel

Granos de 5 pimientas

Pimentón De la Vera

Pimentón picante

Un frasco de piparras

Vinagre de vino tinto

Romero fresco

Aceite de oliva

Sal

ACOMPAÑAMIENTO

2 tomate azul grandes

Piparras

Perejil

MODO DE HACERLO

Lavar y limpiar bien las caballas, salpimentar y rebozar en harina.

En una sartén con aceite de oliva caliente freír las caballas. Retirar y reservar.

En la misma sartén, dorar los ajos laminados, las hojas de laurel, los granos de pimienta, los dos pimentones, las piparras picadas, el romero y un buen chorro de vinagre. Dar un hervor, volcar sobre las caballas, y tapar. Guardar en nevera. Cuanto más días pasan, más sabrosas.

Servir acompañadas de una cama de tomate azul, piparras y perejil picado.