

Caballitas enteras en escabeche



Nombre de la receta

Caballitas enteras en escabeche

Tiempo

50 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

Gluten Pescado Sulfito

Descripción

Caballitas fritas escabechadas

Ingredientes

- 4 caballas de ración
- 1 cebolla
- 6 dientes de ajo
- 2 hojas de laurel
- 1/2 cucharaditas de pimientas en grano

- 3 clavos de olor
- 1/2 cucharaditas de pimentón dulce
- 1/2 vasos de vinagre
- 1/2 vasos de vino
- al gusto de sal
- 200 centilitros de aceite de girasol para freír
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 100 gramos de harina para rebozar

Pasos

1 En primer lugar limpiamos nuestras caballas quitándoles la cabeza y abriéndolas para quitarles las vísceras pero sin quitar las raspas centrales y salamos al gusto.



2 A continuación, ponemos el aceite de girasol en una sartén, enharinamos ligeramente las caballas y las freímos sin llegar a hacerlas del todo.



3 Sacamos a una bandeja y reservamos.



4 En una cazuela de base ancha ponemos las cucharadas de aceite de oliva y ponemos a pochar la cebolla cortadas en rodajas y los ajos enteros con una rajita en el centro para que suelten sabor.



5 Pochamos a fuego moderado y cuando la cebolla esté en su punto, añadimos el laurel, la pimienta, los clavos y el pimentón. Removemos 3 segundos.



6 A continuación, añadimos el vino y el vinagre. Tapamos y dejamos hervir de 4 a 5 minutos.



7 Añadimos a continuación las caballas y si se nos ha quedado un poco seco, añadimos un poco de agua hasta cubrir ligeramente. Las dejamos hacerse a fuego moderado durante unos 20 minutos. Cuando ha pasado el tiempo probamos de sal por si hay que rectificar y ya las tenemos listas para comer. Aunque si las dejamos de un día para otro cogerán mejor el escabeche.



8 Ya podemos servir nuestras ricas caballas.



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares