

CABALLA AL RIOJA CON AJOS

INGREDIENTES

- Caballas frescas, limpias de espinas y abiertas
- Aceite de oliva virgen
- Ajos pelados y laminados
- Pimenton (de la vera) 1 cucharadita
- 1/2 copa de rioja
- Sal
- Pimenta



ELABORACIÓN

1. En la cazuela se pone aceite, solo cubrir el fondo, se doran los ajos, ponemos las caballas con la piel hacia abajo, dejamos hacer unos 3 minutos.
2. Ponemos por encima el pimenton, añadimos el rioja y salpimentamos,
3. Dejamos reducir a fuego fuerte.

RECETA ENVIADA POR: QUEBUENO