



<https://www.mepillasquisando.com>



## CAZÓN Y CABALLA EN ADOBO



### INGREDIENTES:

- 1/2 kg. De Cazón.
- 1/2 Kg. De Caballa.
- 8 Dientes de Ajo.
- 2 Cucharadas de Orégano.
- 1 Hoja de Laurel.
- 1 Cucharada de Pimentón dulce.
- 1/2 Vaso de vinagre de vino.
- 1 Cascara seca de Naranja.
- 1 Carterilla de Azafrán.
- Sal y Agua.
- Aceite y Harina.

### ELABORACIÓN:

En un mortero majamos los ajos, la sal, el orégano, el pimentón y el azafrán. Cuando está majado agregamos el laurel y el resto de ingredientes. Pasamos a un recipiente tipo taper, mezclamos todo muy bien y reservamos. Cortamos el pescado en tacos y lo introducimos en la mezcla, procurando que quede todo bien mezclado y cubierto. Lo metemos en el frigorífico macerando al menos 12 horas. A la hora de preparar, lo escurrimos muy bien, lo enharinamos y freímos en freidora o en abundante aceite. Acompañamos con una ensalada o lechuga aliñada.

<https://www.mepillasquisando.com>