



<https://www.mepillasquisando.com>



1258 - CABALLA ASADA AL LIMÓN Y PIMIENTO VERDE



INGREDIENTES:

8 Caballas medianas.
2 Limones.
4 Pimientos verdes.
8 Dientes de Ajo.
Aceite de oliva, Sal y Pimienta.

ELABORACIÓN:

Limpiamos las caballas eliminando la cabeza. Las lavamos muy bien y secamos con papel de cocina, salpimiéntalas. Lavamos los limones y partimos en rodajas más bien finas, a su vez cortadas por la mitad. Cortamos los pimientos en rodajas y sin semillas. Precalentamos el horno a 180°. Engrasamos una bandeja de horno con un poco de aceite, ponemos los pimientos y salpimentamos. Añadimos las rodajas de limón y los dientes de ajo. Por último, colocamos encima las caballas y rociamos todo con aceite. Metemos la bandeja en el horno y asamos 15 minutos. Servimos caliente. Podemos acompañar con una ensalada de tomate aliñado.

FACEBOOK: Cocina Española Casera