

Montaditos de Caballa en escabeche

Ingredientes

- 200ml. de aceite
- 100ml. de vino blanco
- 100ml. de vinagre de manzana
- Una pizca de pimienta en grano
- Una pizca de sal
- 2 patatas
- 2 dientes de ajo
- 1/2 pimiento rojo
- 1/2 pimiento verde
- 1/2 cebolla blanca
- 1/2 cebolla morada
- Una pizca de ralladura de naranja
- Huevo para pintar el hojaldre
- Harina para estirar el hojaldre
- 1 zanahoria
- 2 caballas de 300gr.
- 1 plancha de hojaldre fresco
- 2 alcachofas
- Cebollino para decorar



4
personas



1
hora



EXPERTO

ELABORACIÓN

1



Limpia, quita las espinas y porciona las caballas. Rehoga las verduras en juliana junto a la cebolla, el ajo y las alcachofas, con la mitad del aceite.

2



Agrega vino blanco y deja reducir. Añade vinagre, el resto del aceite y rectifica de sal. Enfría a 60°C y agrega la ralladura de naranja. Sumerge los filetes de caballa y déjalo reposar con el recipiente tapado.

3



Estira el hojaldre, córtalo en cuadrados y píntalo con huevo. Pincha y hornea con peso para que no desarrollen en exceso.

4



Corta la patata en panadera, píntala con aceite y hornea todas las piezas hasta que se doren. Una vez hecho esto solo te queda iemplatar y servir!