Caballa con reducción de vino tinto

Tiempo de preparación: 40 Min

Ingredientes

Perejil: Cantidad necesaria
Caballa: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Vino tinto suave: 1/2 Vaso
Sal: A gusto
Azucar: Cantidad necesaria
Mezclum de berros, rúcula y uvas: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Fileteamos la **caballa** y la marcamos en una sartén muy caliente con un chorrito de aceite de oliva y una pizca de sal durante un minuto por cada lado.
- Cuando esté lista la retiramos del fuego y la reservamos.
- En la misma sartén, añadimos las uvas con un chorrito de aceite y una pizca de sal
- Incorporamos también el vino y media cucharada de azúcar
- Lo dejamos reducir a fuego fuerte.
- Luego, en un bowl, condimentamos el mezclum con aceite de oliva virgen y sal.
- Emplatamos disponiendo el mezclum en el centro de un plato amplio y encima el filete de *caballa*.
- Decoramos con las uvas y regamos con el vino reducido
- Terminamos espolvoreando *perejil* picado por encima.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/caballa-con-reduccion-de-vino-tinto