

Caballa con reducción de vino tinto

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Perejil: Cantidad necesaria

Sal: A gusto

Caballa: 1 Unidad

Azucar: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Mezclum de berros, rúcula y uvas: Cantidad necesaria

Vino tinto suave: 1/2 Vaso

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>