

Receta de Caballas al Horno con Tomate y Pimiento Rojo

17 Mar 2022



Buenos días a tod@s, para este viernes os dejo una rica receta de pescado que seguro os va a gustar, se trata de unas **Caballas al Horno con Tomate y Pimiento Rojo**, son fáciles de preparar y muy ricas de comer para toda la familia.

Ingredientes

- Caballas limpias y sin cabeza (dos o mas, según comensales)
- Cebolla grande (una o dos))
- Tomate natural (uno o dos)
- Pimiento rojo (uno o dos)
- Dientes de ajo (tres o cuatro)
- Perejil (un manojito)
- Aceite de oliva
- Pimienta negra
- Sal

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180°
2. Cortar las cebollas, los pimientos y los tomates en rodajas finas y colocarlas en la bandeja del horno
3. Poner sal y pimienta al gusto y añadir un chorro de aceite
4. Colocar encima las caballas limpias
5. Picar los ajos y el perejil y espolvorearlo por encima de las caballas
6. Meter al horno precalentado a 180°
7. Mantener durante 25 o 30 minutos, según el tamaño del pescado
8. Servir caliente y acompañado de la guarnición de tomate, cebolla y pimiento y....buen provecho!!!