



Filetes de caballa con bastones de mojama de atún y salsa roja

Ingredientes:

- 4 filetes de caballa
- 50 gr de mojama de atún
- 3 pimientos rojos en conservas
- 100 grs de fresas
- 4 cucharadas de aceite de oliva virgen
- 1 cucharada de vinagre Pedro Ximénez.

Elaboración:

Batir los pimientos rojos, las fresas, el aceite de oliva y el vinagre.

Montaje del plato:

Poner un pimiento rojo en el fondo del plato. Sobre el pimiento rojo montar los cuatro filetes de caballa. Colocar los bastones de mojama, decorar con salsa roja y regar con aceite de oliva.