

Caballas asadas con pimentada

- **Ingredientes:** Caballas (o bonito), sal, pimientos, tomates, cebolla (o bandeja de pimientos asados), aceite, vinagre.
- **Preparación:**
 - Limpiar y abrir las caballas como un libro.
 - Colocar en un refractario o plancha con el pellejo hacia abajo, añadir sal y cocinar.
 - Dar la vuelta cuando la carne esté blanquita. Están listas cuando el ojo está blanco.
 - Para la pimentada: usar pimientos asados comprados (aliñar con aceite, vinagre, sal) o asar pimientos, tomates y cebolla en el horno, pelar, cortar y aliñar.
- **Notas:** Plato veraniego, típico en Huelva y España