

## FILETES DE CABALLA MARINADOS EN VERDURAS Y SALSA DE LOMBARDA



Chef: Giovanni Pace

### Ingredientes Menù

15 g Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC  
30 g Salsa di cavolo viola (Salsa de col lombarda) - XXOX

### Ingredientes

120 g Filetes de caballa ya limpios  
1 Cebolla  
50 g Apio  
30 g Zanahorias  
50 g Calabacines  
75 g Vino blanco  
25 g Vinagre rojo  
1 Cucharada de azúcar  
100 g Aceite de cacahuete  
50 g Harina  
al gusto Sal  
hojas de laurel

### Preparación

Cortamos todas las verduras en juliana y para los calabacines utilizamos solo la parte verde. Salteamos las verduras unos minutos con una hoja de laurel; en una cacerola a parte ponemos el vino, el vinagre y el azúcar y llevamos a ebullición. Dejamos hervir un par de minutos y luego añadimos las verduras ya salteadas, llevando nuevamente a ebullición. Dejamos enfriar. Por otro lado, cortamos el filete de caballa en tres partes iguales, lo enharinamos y sofreímos en aceite de cacahuete muy caliente hasta que esté dorado. Ponemos la mezcla de vinagre, vino y verduras en un bol pequeño y disponemos encima los filetes de caballa fritos. Dejamos reposar una noche en el frigorífico. Servimos colocando una capa de verduras y el filete de caballa sobre una cama de salsa de lombarda, decorando al gusto.