

Caballa lacada

- 1.** Cogemos los lomos de la caballa y les sacamos la piel.
- 2.** A continuación, con un buen cuchillo, vamos haciendo unas aperturas a lo largo del lomo como se ve a la fotografía.
- 3.** Lo lacamos con el soplete como se ve a la fotografía, y a continuación pintamos el lomo con un pincel con salsa "teriyaki" (soja, azúcar y vinagre de arroz).
- 4.** Aplicamos un golpe de calor con el horno y montamos el plato a nuestro gusto.