

Receta de Besugo Al Horno Con Patatas

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy os dejo esta receta que es una de las maneras más exquisitas de degustar este rico pescado que es el Besugo.

Ingredientes

- Un besugo (que sea muy fresco, es fundamental)
- Patatas (tres o cuatro)
- Cebolla (una grande)
- Tomate maduro (uno grande)
- Perejil fresco
- Limón
- Vino blanco (un vaso, si puede ser Montilla Moriles)
- Pan rallado (una cucharada)
- Pimentón de la Vera
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Una vez limpio el besugo, salarlo ligeramente y hacerle unos cortes, después colocar en cada corte una rodaja de limón
2. Pelar las patatas y cortarlas en rodajas de medio cm. de grosor, freírlas en abundante aceite sin que lleguen a dorarse
3. En una fuente para horno, colocar las patatas haciendo una cama y encima colocar el besugo
4. Cortar el tomate y la cebolla en rodajas y colocar a los lados del besugo
5. Partir unos cuadraditos de cebolla y echarlos por encima del besugo, espolvorear con pimentón de la Vera y regar con un buen chorro de aceite de oliva en crudo, a continuación echar el vaso de vino blanco mezclado con tres o cuatro cucharadas de agua
6. Meter al horno a 170 Grados-180 Grados e ir regándolo con la salsa que va haciendo, cuando esté a medio hacer, espolvorear pan rallado y perejil picado
7. Dejar que termine la cocción, unos 30 o 40 minutos ydisfrutar de este rico pescado!!!