

Receta de Besugo Con Salsa De Tomate

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, hoy os dejo una estupenda receta que resulta muy apropiada para que la preparéis en estas Fiestas Navideñas.

Ingredientes

- Besugo (uno)
- Puerro (uno)
- Pastilla de caldo de pescado (una)
- Ajos (5 dientes)
- Pimiento rojo (uno en tiras)(opcional)
- Tomate natural triturado (una lata)
- Perejil
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Poner agua a hervir con sal y una pastilla de caldo de pescado, las hojas verdes del puerro y unas ramitas de perejil
 2. Cuando el agua esté hirviendo, echar el besugo limpio y dejar hervir unos 20 minutos
 3. Untar una fuente apta para el horno con un poco de la salsa de tomate
 4. Colocar en ella el besugo cocido y cubrir con el resto del tomate
 5. Freír aparte unos ajos y echarlos con su aceite sobre el besugo cubierto de tomate
 6. Refreír un poco el pimiento rojo en tiras y añadir a la fuente con el besugo
 7. Meter al horno unos quince o veinte minutos aproximadamente hasta que veamos que está hecho el besugo
-