

**Libreta:** Pescados  
**Creado:** 26/03/2018 17:26  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/besugo-a-la-donostiarra.html>

---

## Besugo a la donostiarra

### INGREDIENTES

1 besugo (o chicharro) de 1,5 kg limpio  
3 patatas  
1 cebolla  
1 pimiento verde  
1 cabeza de ajos  
Un trozo de guindilla seca  
Perejil picado  
Un chorro de vinagre  
Aceite, sal y agua

### PREPARACIÓN

Pela las patatas y córtalas en lonchas de 1/2 cm. de grosor. Colócalas en la placa de horno, junto con los ajos enteros y con piel (reserva dos), la cebolla y el pimiento troceados. Sazona y añade un chorro de aceite y medio vaso de agua. Hornea a 180 grados durante 20 minutos.

Pasado este tiempo, saca la placa con las patatas del horno y coloca encima el besugo (o el chicharro) limpio y sazonado.

Moja con un poco de agua y hornea nuevamente a 180 grados durante unos 18 minutos.

Cuando el besugo esté perfectamente asado, ábrelo por la mitad retirando las espinas.

Aparte, filetea dos dientes de ajo y trocea la guindilla. Prepara con ellos un refrito de aceite y viértelo sobre el besugo, al que habrás añadido previamente un chorro de vinagre. Sirve con las patatas.