

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:27
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/besugo-a-la-sidra.html>

Besugo a la sidra

INGREDIENTES

- 1 besugo grande
- 1 vaso (de los de vino) de sidra
- 1/2 cebolla
- 3 dientes de ajo
- 1 rama de perejil
- 1 cucharadita de pan rallado
- aceite de oliva
- sal

PREPARACIÓN

Picar la cebolla muy pequeña y freirla en un poco de aceite. Cuando comience a tomar color se añade el diente de ajo y el perejil majados en un almirez con el pan rallado y diluido en el vaso de sidra.

Añadir una cucharada de pan rallado y dejar hervir un par de minutos. Reservar.

En una cazuela grande (a poder ser de barro) se coloca el besugo limpio y troceado en rodajas gordas. Se mete en el horno a temperatura media durante una media hora.

Durante este tiempo se va rociando el pescado con la salsa previamente preparadas en la sartén.

Servir de inmediato en la misma cazuela de barro acompañado de pan fresco y de una buena sidra para beber.