

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:27
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/besugo-al-estilo-peri.html>

Besugo al estilo Peri

INGREDIENTES

Besugo grande 1,5 Kg.
Nata líquida 200 gr.
Aceite 4 cucharadas
Cebollas 1 mediana
Cava Brut Nature 350 Cl. (vaso y medio)
Sal
Pimienta
Laurel 1 hoja
Raspas de pescado blanco

PREPARACIÓN

Indicar las pescadero que eviscere, escame y abra el besugo en dos mitades, desprenda la espina central y corte cada lomo en dos trozos.

Cocer las raspas de pescado en medio litro de agua, con unos granos de pimienta y una hoja de laurel, para obtener un vasito de caldo limpio y concentrado. Picar la cebolla y el puerro muy fino y cocerlos junto con el caldo de pescado, el cava y el aceite todo en crudo hasta que las verduras estén tiernas (5-8 minutos).

Pasar el conjunto por el chino y un colador. Añadir a la crema resultante la nata líquida y dejarla hervir hasta que adquiera cremosidad.

Sazonarla con sal y pimienta.

Por separado, colocar los lomos en una bandeja y hacerlo en el horno, en seco, a temperatura media.

Retirarlos muy jugosos.

Servir la salsa en el fondo de los platos y disponer encima los trozos de pescado.