

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

Besugo al horno

INGREDIENTES

- 1 besugo de 1,5 kgs.
- 1 limón
- 2 patatas medianas
- 1 diente de ajo
- sal y aceite
- agua y perejil picado

PREPARACIÓN

Pelamos las patatas y las cortamos en lonchas de 1/2 cm. De grosor. Las colocamos en la placa de horno, les añadimos un chorro de aceite y un vaso de agua. Metemos al horno caliente a 180 grados durante 20 minutos. Transcurrido el tiempo indicado, sacamos la placa con las patatas del horno y ponemos encima el besugo con sal.

Si la placa se ha secado, agregamos mas agua, sino, con ayuda de una cuchara, regamos el besugo con el caldo de la placa.

Realizada esta operación metemos al horno caliente a 180 grados durante 25 minutos aproximadamente. Cuando el besugo este perfectamente asado, lo abrimos por la mitad y lo colocamos en una fuente con las patatas.

Aparte, fileteamos el diente de ajo y lo ponemos en una sartén con un poco de aceite. Cuando comience a dorarse retiramos la sartén del fuego. Dejamos que se temple, vertemos el jugo que ha sobrado en la placa del horno y ligamos todo removiendo. Salseamos el besugo, espolvoreamos con perejil y lo adornamos con limón