

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

Besugo asado al Jerez

INGREDIENTES

Besugo grande 1,5 Kg.
Vino de Jerez 1 vaso
Aceite 1 vasito
Cebollas 500 gr.
Tomates 6
Sal

PREPARACIÓN

Descamar y limpiar el besugo frotándolo con un paño húmedo. Sazonarlo interior y exteriormente con sal y aceite de oliva.

Cortar los ajos en láminas y las cebollas en láminas y rehogar ambos con el aceite. Colocar en una fuente de horno esta fritada, disponer encima el besugo y alrededor los tomates en trozos sin pieles ni pepitas.

Introducir el pescado en el horno graduado a temperatura media. A los cinco minutos verter por encima la copa de fino. Esperar veinte minutos mas. Vigilar que no se pase el punto del pescado.

Es preciso servirlo muy jugoso.