

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:28
URLOrigen: [http://www.tranbel.com/besugo-con-tat%
c3%adn-de-tomate.html](http://www.tranbel.com/besugo-con-tat%c3%adn-de-tomate.html)

Besugo con tatín de tomate

INGREDIENTES

4 lomos de besugo de 150 gramos cada uno
5 tomates rojos carnosos
4 rectángulos de hojaldre de 5 x 10 centímetros
1 calabacín pequeño
Estragón
Tomillo
2 dientes de ajo
Una cayenita
Una cucharada de tomate concentrado
Sal
Aceite de oliva virgen

PREPARACIÓN

Escalden los tomates, pélenlos y córtelos en cuatro, haciendo pétalos. Espolvóreelos con el tomillo y póngalos en un escurridor. Extiendan sobre los hojaldres una pincelada de tomate concentrado, pongan encima los tomates, salen y métenlos al horno de diez a doce minutos.

Corten el calabacín en laminas como tallarines y cuezanas un minuto en agua con sal.

En un cacito con una cucharada de aceite frían los ajos y la cayenita.

Unten el besugo con ese aceite y háganlo tres minutos a la plancha, por el lado de la piel. Termínenlo en el horno, dos minutos mas.

Espolvoreen estragón sobre la tarta de tomate, coloquen encima de cada una un lomo de besugo y los tallarines de calabacín, rociados con el resto del aceite picante.

Sirvan bien caliente.