

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

Besugo en salsa verde

INGREDIENTES

- 12 tajadas de bacalao
- 1 cucharada rasa de harina
- 12 cucharadas de aceite
- 200 gramos de cebolla
- Perejil

PREPARACIÓN

Se pican muy menudito la cebolla y el perejil. Se coloca una sartén al fuego con el aceite y cuando empieza a humear se pone la cebolla hasta que empieza a dorarse

Se vierte el contenido en una tartera o cazuela de barro y se le añaden la harina y un poco de perejil y encima las tajadas de bacalao

Se va removiendo la cazuela encima del fogón durante 5 minutos para comenzar a verter, cucharada a cucharada, el agua procedente del remojo, sin dejar de mover, con mucho mimo, hasta que cubra el bacalao.

Se introduce al horno durante 15 minutos y se sirve espolvoreando con el perejil.