

Besugo al horno

Subida por antonio el 01/02/2010

Etiquetas: Pescados, Segundos



INGREDIENTES

- 1 Besugo grande
- 3 Cucharadas de Pan rallado
- 1 Limón
- Vino blanco
- 2 Cucharadas de Cebolla picada
- Ajo
- Perejil
- Aceite
- Sal

PREPARACIÓN

El besugo bien descamado se lava y se seca con un paño. Se hacen cuatro cortes en el lomo sazonándolo a continuación con ajo y perejil machacado en el mortero. En cada corte se coloca una rodaja de limón. Colocarlo en una besuguera y dejarlo reposar 20 minutos. Transcurrido ese tiempo, sazonar con sal y colocar alrededor la cebolla picada muy menuda y un chorro de vino blanco.

En un sartén se echa un chorro de aceite y se frie un ajo, cuando esté dorado se retira y se vierte el aceite hirviendo sobre el besugo, espolvorear acto seguido con pan rallado.

Introducir la besuguera en el horno a fuego moderado durante media hora. Regar a lo largo de esta media hora el besugo con el jugo que vaya soltando. Cuando esté listo se pasa a una fuente.

PRESENTACIÓN

Presentar con una rama de perejil en la boca.