

Besugo con patatas

Subida por antonio el 01/02/2010

Etiquetas: Pescados, Segundos



INGREDIENTES

1 Kg. de Besugo
3/4 Kg. de Patatas
50 g. de Pan rallado
1 Limón
2 Ajos
perejil
Aceite
Sal

PREPARACIÓN

Descamar bien el besugo, abrirlo de arriba a abajo, quitarle la cabeza y la espina y lavarlo con abundante agua.

Pelar las patatas y cortarlas en rodajas de medio cm de espesor.

Sazonarlas con sal y perejil y colocarlas en una fuente para microondas. Rociarlas con un poco de aceite y meter al microondas a tope durante 10 minutos.

Adobar el besugo con un preparado a base de ajo y perejil machados, pan rallado, dos o tres cucharadas de aceite y unas gotas de limón. Colocarlo sobre las patatas y hornear otros 10 minutos al máximo.

PRESENTACIÓN

Si se prefiere el besugo dorado, gratinar cuando esté terminado.