

Besugo a la brasa con refrito de ajos



Ingredientes

Ajo: 3 Dientes

Aceite De Oliva: 300 ML.

Perejil picado: 1 cda.

Guindilla seca: 1 Unidad

Besugo: 1 Unidad

Vinagre de Vino Blanco: 100 ML.

Preparación de la Receta

- Limpiamos el pescado, desescamamos, y limpiamos bien. Ponemos a punto de sal, untamos con aceite, y ponemos en una besuguera. Asamos a las brasas, dejando el interior poco hecho. Pasamos a una bandeja templada, y con ayuda de una tijera abrimos el pescado, desespinaamos.
- Por otro lado preparamos un refrito con el *ajo*, la *guindilla* y el aceite de oliva. Ponemos a punto de sal y *vinagre* al pescado y echamos sobre este el refrito caliente, volcamos el liquido nuevamente en la sartén, añadimos el *perejil* picado y ligamos con un movimiento enérgico. Volcamos sobre el pescado y servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/besugo-a-la-brasa-con-refrito-de-ajos>