# Besugo al horno con refrito de ajo y papas horneadas

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Papas**: 2 Unidades
**Besugo**: 1 Unidad
**Aceite De Oliva**: Cantidad necesaria
**Besugo**: 4 Filetes

### Chimichurri

**Jugo de Limón**: 1/2 cda.
**Ajo**: 1 Diente
**Vino Blanco**: 100 cc

### Refrito de ajo

**Aceite De Oliva**: 4 cdas.
**Chile seco**: 1 Unidad
**Ajo**: 1 Diente
**Vinagre de vino tino**: 50 cc

### Varios

**Vinagre de vino**: 1 cda.
**Sal**: A gusto
**Escarola**: A gusto
**Aceite De Oliva**: A gusto

## Preparación de la Receta

- Retire las aletas, las espinas y las escamas al **besugo** y reserve.
- Corte las papas con piel en rodajas de 1cm aproximadamente.

### Refrito de ajo

- Pele el **ajo** y corte en láminas junto con el *chile*.
- En una sartén con aceite de oliva caliente fría el *ajo* junto con el *pimiento*, una vez dorado el *ajo* retire del fuego y vierta el *vinagre* de vino
- Lleve nuevamente a fuego unos segundos, retire y reserve.

## Chimichurri

- Coloque en un bowl el *ajo* picado, el *jugo* de *limón* y el vino blanco.
- Deje reposar.

## Armado

- Opción 1
- En una sartén con aceite de oliva dore las papas dejándolas crudas por dentro
- En una placa para horno arme un colchón con las papas doradas
- Encima coloque el *besugo* entero y rocíe con parte del chimichurri, condimente con sal y cocine en el horno durante 10 minutos aproximadamente
- Vuelva a rociar a mitad de cocción.
- Opción 2
- En una sartén con aceite de oliva caliente selle los filetes de *besugo* primero del lado de la piel y luego el lado de la carne.
- Coloque en un bowl las hojas de escarola y condimente con aceite de oliva, *vinagre* de vino y sal.

## Presentación

- Sirva en un plato los filetes de *besugo* y acompañe con las hojas de escarola.
- En otro plato forme un colchón de papas y sirva con el *besugo*
- Espolvoree con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/besugo-al-horno-con-refrito-de-ajo-y-papas-horneadas**