

Besugo al Horno

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n

Dientes de ajo: 4 Unidades

Perejil: c/n

Vinagre de Vino Blanco: 50 mililitros

Besugo: 1 unidad

Guindilla: 1 unidad

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Limpiar, secar y *sazonar* el **besugo** colocándolo en una bandeja de horno.
- Introducir en el horno a 190 °C durante unos 20 minutos aproximadamente.
- Al sacarlo se debe de poder separar bien la espina
- Les daremos un corte a lo largo por el vientre, abriéndolo como un libro sobre el *lomo*, quitando la espina central y las de las agallas.
- Una vez asado y abierto, en una sartén con aceite, *dorar* unos ajos y un poco de *guindilla* y verter el conjunto sobre el pescado.
- Añadir a la sartén un poco de *vinagre*, que haremos *hervir* unos momentos añadiendo a la preparación.
- Mover para que ligue la salsa y a servir con un poco de *perejil*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/besugo-al-horno>