

# Besugo al romero

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Besugo

**Jugo de Limón:** 3 cdas.

**Vino Blanco:** 50 cc

**Aceite De Oliva:** 50 cc

**Sal:** A gusto

**Tomates cherry:** 250 grs.

**Romero:** A gusto

### Guarnición

**Chile:** 1 Cantidad necesaria

**Radicchio Rosso:** 1 Planta

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

**Sal:** A gusto

**Pimienta:** A gusto

**Langostinos:** 16 Unidades

### Varios

**Acedera:** 10 Hojas

## Preparación de la Receta

### Besugo

- Descame y limpie el **besugo**, corte las aletas y las agallas.
- Haga dos incisiones en el *lomo* del pescado y condimente con sal, por fuera y en el interior.
- Dentro de las incisiones ponga **romero**.
- Acomode en una placa para horno con los tomates cherry, rocíe con aceite de oliva.
- Cocine en horno caliente durante 10 minutos.
- A mitad de cocción retire y rocíe con el vino y el *jugo de limón*.
- Lleve el fondo de cocción con los tomates a una sartén y reduzca 1/4 parte.

## Guarnición

- Corte el *chile* al sesgo y el radicchio en juliana.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el *chile* con el radicchio, los *langostinos* y las angulas.
- Condimente con sal y pimienta.
- En el centro de una fuente acomode el *besugo*
- En un costado las hojas de *acedera*, encima sirva la *guarnición*, y en el otro costado los tomates.

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