

# Besugo asado con escamas crocantes

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Besugo:** 1 Filete

**Ajo picado:** 1 Pizca

**Salsa de soja:** 1 cdita.

**Arvejas cocidas:** 200 g

**Salsa de soja:** 20 g

**Aceite de Sésamo:** 20 cc

**Jamón crudo:** 20 g

**Manteca clarificada:** 2 cdas.

**Aceite Vegetal:** Cantidad necesaria

**Sal:** Cantidad necesaria

**Langostinos secos:** 20 g

**Echalote picado:** 1 cdita.

**Brotos de alfalfa:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Para comenzar, realizamos cortes a lo ancho de un filete de **besugo** con piel y escamas. Luego, lo colocamos sobre una reja y rociamos con abundante aceite caliente la parte de la piel y las escamas hasta que estas se levanten y tomen *color*.
- En una placa perfumamos el filete con aceite de *sésamo* y lo llevamos al horno a 250°C durante 10 minutos.
- Mientras tanto, preparamos el puré de arvejas. Para ello, calentamos en agua hirviendo durante 1 minuto las arvejas ya cocidas. Escurrimos y llevamos a un recipiente para procesar. Añadimos los *langostinos* secos, el *jamón* crudo picado y procesamos.
- Incorporamos 2 cucharas grandes de *manteca* clarificada y continuamos procesando.
- Terminamos con 1 pizca de *ajo* picado, 2 cucharadas de *echalote* picado, 2 cucharadas de salsa de soja y sal. Mezclamos bien. Reservar.
- Para el armado, sobre la placa del *besugo* recién salido del horno agregamos 20 cc de salsa de soja.
- Colocamos en la base de un plato el puré de arvejas condimentado y el *besugo* por encima.
- Terminamos con un hilo de *manteca* clarificada y brotes de alfalfa.
- Servimos.