elGourmet

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
Jamòn crudo: 20 g
Manteca clarificada: 2 cdas.
Aceite Vegetal: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Langostinos secos: 20 g
Echalotte picado: 1 cdita.
Brotes de alfalfa: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Realizamos cortes a lo ancho de un filet 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 filet 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 reci&eacute

- N 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.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/besugo-asado-con-escamas-crocantes