Besugo con aceite de crustáceos sobre ensalada thai



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite de crustáceos

Cabezas de langostinos: 8 Unidades
Aceite De Oliva: 100 cc

Guarnición

Morrón amarillo: 1 Unidad
Pepinos: 3 Unidades
Cáscara de Lima: 1 cdita.
Tomates cherry: 200 grs.
Acedera: 200 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Salsa Tabasco: A gusto

Guarnición I

Perejil: 3 cdas.

Pescados

Langostinos: 250 g
Anguilas: 250 g
Pimienta: A gusto
Sal: A gusto
Besugo: 4 Filetes

Salsa

Sal: A gusto
Cilantro: 100 Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: 250 cc

Preparación de la Receta

Aceite de crustáceos

- En una sartén saltee las cabezas de *langostinos* con el aceite de oliva.
- Pase el aceite por un colador chino, presione para rescatar todo el aceite
- Reserve.

Salsa

- Procese el *cilantro* con acetie de oliva y sal
- Reserve.

Pescados

- Rocíe la *plancha* con aceite de oliva y cocine el **besugo**, pincele con el acetie de crustáceos.
- Saltee los *langostinos* con las angulas con aceite de oliva
- Condimente con sal y pimienta.

Ensalada

- Haga un aderezo con la salsa tabasco, sal, la salsa de soja y la cáscara de lima
- Corte el pepino en rodjas y el *morrón* en bastones.
- En un bowl mezcle los pepinos con el *morrón*, los tomates, la *acedera*, las almendras y el aderezo.
- En el centro de un plato acomode la ensalada encima los *langostinos* con las angulas y encima el *besugo*
- Rocíe con el aceite de *cilantro*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/besugo-con-aceite-de-crustaceos-sobre-ensalada-thai