

Besugo con costra de maní y dátiles

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Para el besugo

Sal: A gusto

Dátiles: 20 g

Filetes de besugo: 2 Unidades

Perejil: A gusto

Pan del día anterior: 50 g

Aceite De Oliva: A gusto

Almendras: 50 g

Manteca: 3 cdas.

Pimienta: A gusto

Maní: 50 g

Para la guarnición

Pimienta: A gusto

Aceite: A gusto

Vino Blanco: 200 cc

Hinojos: 3 Unidades

Puerros: 3 Unidades

Sal: A gusto

Azucar rubio: 50 Gramos

Caldo: 100 cc

Tomillo: 1 Rama

Preparación de la Receta

Para los hinojos y puerros braseados

- En una grilla caliente con aceite de oliva, cocinamos por sus lados hinojos al medio y puerros enteros
- Condimentamos con sal, pimienta negra y una vez marcados llevamos a una fuente para horno, incorporamos vino blanco, caldo de vegetales, *tomillo*, azúcar rubia y tapamos con papel aluminio
- Cocinamos en el horno a 180°C por 40 minutos.

Para la costra de maní

- Y dátiles, procesamos groseramente **maní**, almendras, pan del día anterior en cubos, *manteca*, *perejil*, sal y pimienta negra
- Reservamos.
- Colocamos filetes de **besugo** condimentados con sal y pimienta en una bandeja para horno con aceite de oliva y colocamos encima la costra reservada
- Llevamos a un horno fuerte por 15 minutos hasta cocinar el pescado y *dorar* la costra.

Para el armado

- Servimos el *besugo* con los vegetales braseados.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/besugo-con-costra-de-mani-y-datiles>