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 man&iacute

- 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