

Besugo en cartoccio

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Mejillones: 30 Unidades

Besugos: 2 Unidades

Apio: 2 Ramas

Tomates: 2 Unidades

Zanahoria: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 30 cc

Papas: 3 Unidades

Ajo: 2 Dientes

Sal y Pimienta: A gusto

Langostinos: 6 Unidades

Aceite De Oliva: 50 cc

Perejil: 1 Ramo Pequeño

Bebida sugerida

Merlot:

Preparación de la Receta

- Eviscere y desescame el **besugo**.
- Corte la *zanahoria* y el *apio* en juliana.
- Pele las papas y corte en rodajas finas.
- Pele y corte el *tomate* en *concassé*.
- Pele y machaque el *ajo*.
- Tapice una placa para horno con papel aluminio y rocíe con el aceite.
- Disponga el *besugo* en la placa, salpimiente, alrededor distribuya las papas, encima el *tomate*, el *apio*, la *zanahoria*, los mejillones, los *langostinos*, la *albahaca*, el *perejil* y el diente de *ajo*.
- Cierre el papel de aluminio para formar el cartoccio.
- Cocine en el horno caliente a 190°C durante 8 minutos

Presentación

- Sirva en una fuente con el cartoccio.

