elGourmet

Besugo en costra de sal con guarnición

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal gruesa: 1 k

Besugo: 1 Unidad

Guarnición

Papas: 2 Unidades

Perejil: 1 cdita.

Jugo de Limón: 1/4 Taza

Salsa

Aceite De Oliva: 1/2 Taza

Perejil picado: 1 cda.

Ajo picado: 1 Cantidad necesaria

Vinagre de jerez: 1/4 Taza

Preparación de la Receta

- Retire las aletas del pescado y las escamas.
- Realice un corte por debajo de la cabeza y retire la *panza*.
- Lave y seque el pescado.

Guarnición

- Pele las papas y corte medias rodajas de ½ cm de espesor.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, cocine las papas condimentadas previamente con sal.
- Agregue el *perejil*, luego el *jugo* de *limón* y deje evaporar.

Salsa

- En una sartén con aceite de oliva saltee el *ajo* junto con el *perejil* hasta *dorar*.
- Agregue aceite para bajar la temperatura y luego el *vinagre* de jerez
- Deje evaporar y emulsione.

Armado

- Coloque en una placa una base de sal gruesa, por encima el pescado, cubra con sal y rocíe con agua.
- Lleve al horno a 180°C y cocine durante 45 minutos aproximadamente.
- Retire del horno y quite la capa de sal.

Presentación

- Sirva en un plato una base con las papas y por encima el pescado
- Salsee con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/besugo-en-costra-de-sal-con-guarnicion