

# Besugo en salmuera de flor de caléndula

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Aceite de pimiento choricero

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Pimiento choricero: 10 g

Sal de jamón: A gusto

Jugo de Naranja: 1 Unidad

### Besugo en salmuera

Infusión de flor de caléndula reservada:

Besugo: 4 Filetes

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

### Galleta de avena y cebolla

Cebolla: 1 Unidad

Agua: Cantidad necesaria

Azucar: 100 grs.

Aceite Vegetal: Cantidad necesaria

Avena: 50 g

### Infusión de flor de caléndula

Agua: 1 L

Flor de caléndula: 20 g

Sal gruesa: 60 grs.

### Mojo rojo de pimiento choricero

Pan frito: 9 g

Sal: A gusto

Pimientos del piquillo fritos: 3 Unidades

Pimentòn Ahumado: 2 cda.

Tomates: 3 Unidades

Almendra fileteada frita: 40 g

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Agua: 1 Taza

Almendra fileteada cruda: 40 g

Pimiento choricero: 10 g

## Varios

**Aceite de cebollin:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

### Infusión de flor de caléndula

- Retire los pétalos de las flores.
- Infundonar en una olla los ingredientes durante 5 minutos, colar, enfriar y reservar.

### Besugo en salmuera

- Coloque los filetes de **besugo** dentro de la infusión reservada durante 45 minutos aproximadamente.
- En una sartén con aceite de oliva cocine el *besugo* a temperatura mínima

### Mojo rojo de pimiento choricero

- Corte los tomates en cuartos.
- Coloque los tomates en una licuadora junto con las almendras crudas, las almendras fritas, el *pimiento* choricero, los pimientos de piquillo, el *pimentón* ahumado, el pan frito, el agua y la sal
- Licue.
- Retire y coloque en un bowl
- Agregue el aceite, mezcle y reserve.

### Galleta de avena y cebolla

- Pele y corte la *cebolla* en cuartos.
- Separe las capas y colóquelas en una placa para horno previamente aceitada
- Cocine en horno a 50°C.
- Retire
- En una sartén con aceite bien caliente fría las capas de *cebolla* durante 5 segundos
- Retire y escurra sobre papel absorbente.
- Coloque la *avena* en una olla junto con el agua y cocine
- Retire y escurra
- Añada el azúcar y mezcle.
- Tome pequeñas porciones de la *avena* cocida y forme bolitas, colóquelas sobre un silpat dejando un espacio de 15 cm entre cada una
- Coloque luego la otra lamina de silpat encima y aplaste dejándolas bien finas
- Cocine en horno a 50°C hasta que estén secas.

## Aceite de pimiento choricero

- Coloque en un bowl el *pimiento* choricero, el *jugo* de *naranja* y el aceite de oliva
- Condimente con sal de *jamón* y mezcle.

## Armado

- Pinte con un pincel una línea de mojo en uno de los extremos del plato
- Luego coloque en el otro extremo dos cucharadas de mojo.
- Añada el *besugo* al plato junto con las galletas de *avena* y la *cebolla* frita.

## Presentación

- Decore con aceite de *pimiento* choricero y aceite de *cebollin*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/besugo-en-salmuera-de-flor-de-calendula>