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.
- Infusionar 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 50ºC.
- 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 50ºC 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