

# Besugo entero a la sal con mayonesa y verduras al vapor

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Sal gruesa:** 7 k

**Ajo:** 2 Dientes

**Eneldo:** 5 grs.

**Laurel:** 2 Hojas

**Besugo:** 1 Unidad

**Agua:** Cantidad necesaria

## Guarnición

**Sal gruesa:** 1 cda.

**Pimienta:** cdita.

**Cebollas moradas pequeñas:** 4 Unidades

**Menta:** 1 Rama

**Lemon grass - vara:** 1 Unidad

**Bokchoi:** 2 Plantas

**Cilantro:** 2 Ramas

**Laurel:** 2 Hojas

**Ajo:** 2 Dientes

**Limas:** 2 Unidades

## Mayonesa

**Mostaza de Dijon:** 1 cda.

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Cilantro:** 1 cdita.

**Yemas:** 3 Unidades

**Eneldo:** 1 cdita.

## Varios

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Elimine las *vísceras* del pescado.
- Disponga la sal en un bowl y humedezca apenas con agua sin disolver.
- En el interior del pescado disponga el *ajo*, el *eneldo* y el *laurel*.

- En una placa para horno forme un colchón con parte de la sal, encima acomode el pescado y cubra completamente con la sal.
- Cocine en horno precalentado a 200° C durante 20 minutos.
- Deje reposar durante 20 minutos antes de desprender la sal.

## Guarnición

- Corte las limas al medio.
- Corte los bokchoi al medio.
- Corte las cebollas en cuartos.
- En una *cacerola* lleve agua a hervor con el *laurel*, la *menta*, el lemon grass, el *cilantro*, el *ajo*, las limas, la pimienta y sal gruesa.
- Disponga una canasta de bambú sobre esta *cacerola* y dentro de esta el bokchoi y las cebollas.
- Tape y cocine al vapor.

## Mayonesa

- Pique finamente el *cilantro* y el *eneldo*.
- En el vaso de la licuadora trabaje las yemas con la *mostaza*.
- Vierta el aceite en forma de hilo mientras trabaja la licuadora hasta formar la **mayonesa**.
- Fuera de la licuadora condimente con las hierbas, sal y pimienta.

## Presentación

- Sirva el pescado en una fuente y distribuya alrededor las verduras
- Rocíe con aceite de oliva.
- Acompañe con la *mayonesa*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/besugo-entero-a-la-sal-con-mayonesa-y-verduras-al-vapor>