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 200º 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