Besugo frito con ensalada y papines



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cáscara de lima sin parte blanca: 1 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Jugo De Lima: 80 cc
Besugos: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Almidón de Maíz: 6 cdas.

Ensalada

Jugo de Limón: 1 cda.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Tomates: 2 Unidades
Aceto balsámico: 1 cda.
Cebolla Morada: 1 Unidades
Alcaparras: 20 g
Sal y Pimienta: A gusto
Chile rojo: 1 Unidad
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Chauchas: 200 grs.

Guarnición

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Agua: Cantidad necesaria
Papines: 250 g

Varios

Lima: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Haga cortes superficiales sobre la piel del pescado.
- Pele y corte el *ajo* en láminas.
- Coloque en una fuente y agregue *jugo* de lima, pimienta y *ajo*
- Deje *marinar* en la heladera por 2 horas.

- Con un zester retire la cáscara de la lima y pique.
- Lleve al horno a secar y coloque en un procesador con almidón de maíz y procese.
- Coloque en una fuente y condimente con pimienta, pase el pescado por la mezcla previamente secado con un lienzo y sin los ajos.
- En una sartén con abundante aceite caliente, cocine el pescado de ambos lados.

Ensalada

- Corte las chauchas al sesgo.
- Corte el *chili* rojo, retire las semillas y pique.
- Pele y corte la *cebolla* en pluma fina.
- Corte el *tomate* al medio, retire las semillas y corte en juliana.
- Corte el verdeo al sesgo.
- Pique grueso las *alcaparras*.
- En una olla con agua hirviendo salada blanquee las chauchas por 2 minutos, retire y pase por agua helada
- En un bowl coloque las chauchas, el *chili*, los tomates, la *cebolla* morada, el verdeo, las *alcaparras*, aceite de oliva, sal, pimienta, aceto balsámico y *jugo* de *limón*
- Mezcle y reserve.

Guarnición

- En una fuente para horno coloque los papines cocidos al vapor, condimente con sal y pimienta, rocíe con aceite de oliva, agregue un poco de agua y lleve al horno precalentado a 180° hasta calentar.
- Retire antes que el agua se haya reducido por completo.

Presentación

- Corte la lima en cuartos.
- En un plato sirva el pescado, condimente con sal, agregue la *guarnición* de papines y la ensalada
- Rocíe con la vinagreta de la ensalada
- Decore con rodajas de lima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/besugo-frito-con-ensalada-y-papines