

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

Ensalada

Jugo de Limón: 1 cda.

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Tomates: 2 Unidades

Aceto balsámico: 1 cda.

Cebolla Morada: 1 Unidades

Guarnición

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Varios

Lima: 1 Unidad

Besugos: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Almidón de Maíz: 6 cdas.

Alcaparras: 20 g

Sal y Pimienta: A gusto

Chile rojo: 1 Unidad

Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Chauchas: 200 grs.

Agua: Cantidad necesaria

Papines: 250 g

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>