

# Besugo Frito con Yuca al Ajillo

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

**Aceite para freír:** c/n

**Harina:** 200 grs

**Besugo:** 2 Unidades

**Sal y Pimienta:** c/n

### Salsa

**Aceitunas rellenas:** 150 grs

**Cilantro:** c/n

**Laurel:** c/n

**Sal:** c/n

**Cebolla:** 1 unidad

**Ajo:** 2 Dientes

**Pimiento rojo asado:** 1 unidad

**Vinagre Blanco:** c/n

### Yuca al ajillo

**Aceite Neutro:** c/n

**Sal:** c/n

**Ajo:** 2 Dientes

**Yuca hervida:** 1 unidad

## Preparación de la Receta

### Salsa

- *Saltear* en sartén con aceite *cebolla* en juliana hasta transparentar.
- Agregar *pimiento* asado en juliana, *ajo* en láminas, hojas de *laurel*, aceitunas en rodajas, *vinagre*, salsa de tomates, sal y cocinar por 5 minutos.
- Añadir *cilantro* picado y reservar .

### Yuca

- Moler en mortero 2 dientes de *ajo* y *saltear* en aceite de oliva.

- Agregar **yuca** hervida y cortada en trozos y *saltear* hasta *dorar*.

## **Besugo**

- Pasar los pescados por *harina* escurriendo el exceso y freír en aceite caliente hasta *dorar* y cocinar el **besugo**.

## **Armado**

- Servir el fuente amplia los besugos fritos acompañado de *yuca* al ajillo y con la salsa isleña.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/besugo-frito-con-yuca-al-ajillo>