

Besugo a la parrilla

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Besugos: 4 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Manteca de Hierbas: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Rociamos 4 besugos con aceite de oliva, luego, condimentamos con sal y llevamos a la parrilla a fuego suave.
- Con la ayuda de unas espátulas, damos vuelta los besugos (8 minutos de cocción) y rociamos con aceite de oliva y *manteca* de hierbas.
- Cocinamos durante 7 minutos más y servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/besugo>