

Cazuela de Besugo / Revuelto de champiñones y huevos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Caldo

Puerro: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Vermouth: 50 cc

Espinazo de Pescado: 1 Unidad
Hinojo: 1 Unidad
Apio: 1 Unidad

Cazuela de besugo

Langostinos: 100 g
Cebolla: 1 Unidad
Garbanzos: 1 Taza
Tomates: 2 Unidades
Arvejas: 1 Taza
Chipirones: 100 g
Panceta ahumada: 100 g

Morrón: 1 Unidad
Cilantro: Cantidad necesaria
Extracto De Tomate: 1 cda.
Laurel: 1 Hoja
Besugo: 2 Filetes
Zanahoria: 1 Unidad

Papas confitadas

Papas: 3 Unidades
Sal: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Estrella de anís: 1 Unidad
Cebolla: 2 Unidades

Nuez Moscada: A gusto
Ajo: 2 Dientes
Pimienta: A gusto

Revuelto de champiñones y huevos

Cebolla: 1/2 Unidad
Vino Blanco: 50 cc

Huevos: 6 Unidades

Champiñones: 250 g

Ajo: 1 Diente

Preparación de la Receta

Para la Cazuela de besugo :

- *Dorar* en una *cacerola* con aceite de oliva trozos de **besugo** enharinados.
- Añadir el *morron* rojo cortado en juliana, la *panceta*, la *zanahoria* cortada en ruedas, los tomates cortados en concase, la hoja de *laurel*, y el extracto.
- Cubrir con el fumet, agregar los chipirones y *langostinos*, regresar el pescado a la *cacerola*. - Salpimentar.
- Cubrir con el fumet, agregar los chipirones y *langostinos*, regresar el pescado a la *cacerola*. Salpimentar
- Tapar y cocinar por 15 minutos.

Para el Caldo :

- Colocar en una *cacerola* el *puerro*, la *cebolla*, el *apio* y el *hinojo* cortado en trozos.
- desglazar con el Vermout.
- Agregar el espinazo de pescado.

Para las papas confitadas :

- Rehogar en una sartén con aceite de oliva las cebollas cortadas en pluma.
- Cortar las papas en rodajas de 1 cm de espesor, disponer encima de las cebollas.
- *Condimentar* con la nuez moscada, la pimienta, el anís, la sal y el *ajo*.
- Cubrir con aceite de oliva.
- Confitar a 80°.

Para el revuelto de champiñones y huevos :

- Rehogar en una *cacerola* con aceite de oliva la *cebolla* cortada en *brunoise* y el diente de *ajo* picado.
- Rehogar en una *cacerola* con aceite de oliva la *cebolla* cortada en *brunoise* y el diente de *ajo* picado.
- Desglasar con vino blanco.
- Batir los huevos.
- Cocinar con el rehogado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cazuela-de-besugo-revuelto-de-champignones-y-huevos>