

Escabeche de besugo a la naranja

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Morrón colorado: 1 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Apio: 2 Ramas

Morrón Verde: 1 Unidad

Zanahoria: 1 Unidad

Naranja: 1 Unidad

Aceite de girasol: 30 cc

Sal: A gusto

Vinagre de vino: 100 cc

Ajo: 1 Diente

Besugo: 4 Filetes

Aceite De Oliva: 30 cc

Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Elimine las espinas del pescado y corte en cubos grandes.
- Codimente el pescado con sal y pase por *harina*.
- Pique la *cebolla* en pluma.
- Corte la *zanahoria* en fina juliana.
- Corte los morrones y el *apio* en bastones finos.
- Pique el *ajo*.
- Exprima la **naranja**.
- En una sartén con aceite de oliva y girasol fría el pescado.
- Retire el pescado y añada el *ajo* y las verduras.
- Incorpore el *jugo* de *naranja* y el *vinagre*.
- Condimente con sal.
- Cuando comience el hervor, apague el fuego y retire.

Presentación

- En el centro de un plato disponga una *rodaja* de *naranja*, encima el **besugo**, y las verduras.
- Salsee.