Filet de besugo con ratatouille y salsa de albahaca



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Besugo: 4 Filetes

Aceite De Oliva: 1 cda.

Ratatouille y salsa de albahaca

Morrón amarillo: 1 Unidad
Albahaca: 15 g
Morrón Rojo: 1 Unidad
Morrón Verde: 1 Unidad
Cebolla Morada: 1 Unidades

Berenjena: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 200 cc
Aceite De Oliva: 30 cc
Zucchinis: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Elimine la piel del pescado y corte en trozos del tamaño de un bocado.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee el pescado.

Ratatouille y salsa de albahaca

- Corte las verduras en cubos regulares.
- Pique groseramente la **albahaca**.
- En una sartén con aceite de oliva rehogue la *cebolla* con sal durante 2 minutos.
- Incorpore los morrones y saltee durante 3 minutos.
- Condimente con sal y pimienta.
- Agregue las berenjenas, cocine durante 3 minutos y finalmente el *zucchini*.
- Reserve las verduras.
- En la misma sartén lleve la *crema* de leche a hervor con la *albahaca*.
- Condimente con sal y pimienta

Presentación

- En el centro de un plato forme un colchón con las verduras salteadas, alrededor acomode el pescado.
- Rocíe los bordes con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/filet-de-besugo-con-ratatouille-y-salsa-de-albahaca