

# 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

**Zucchini:** 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>