

Lista de ingredientes para la receta Filete de besugo con ragoût de alubias

Besugo

- Besugo 1 Filete
- Sal y Pimienta A gusto
- Tomates cherry 6 Unidades
- Pesto A gusto
- Aceite De Oliva 30 cc

Ragoût

- Corazones de alcaucil 2 Unidades
- Vino Blanco 50 cc
- Caldo de pescado 50 cc
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Tomate 1 Unidad
- Porotos negros 30 g
- Habas 20 g
- Sal y Pimienta A gusto
- Pesto 1 cda.
- Perejil 5 g
- Lentejas coral 30 g
- Panceta 30 g
- Ajo 15 g
- Alubias 15 g