

Orata alle acciughe (Besugo con anchoas)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Besugo con anchoas

Besugos: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 50 cc

Anchoas en sal: 2 Unidades

Vino Blanco: 1/2 Taza

Piselli allo zafferano (Arvejas con azafrán)

Cebolla: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Azafrán en hebras: 1 cdita.

Caldo: 1 Taza

Sal y Pimienta: A gusto

Arvejas congeladas: 300 g

Varios

Gajos de limón:

Preparación de la Receta

Besugo con anchoas

- Abra las anchoas al medio, retire las espinas y lave con agua corriente
- Desescame los besugos y retire las aletas y las vísceras.
- Realice cortes a los lados del pescado y dentro distribuya los filetes de *anchoa*.
- En una fuente con aceite de oliva disponga las piezas de pescado, condimente con sal, pimienta y cocine en el horno caliente durante 15 minutos.
- Bañe con el *jugo* durante la cocción.

- Retire el pescado de la fuente, agregue el vino y lleve al fuego.
- Deje reducir unos minutos.

Piselli allo zafferano (Arvejas con azafrán)

- Descongele las arvejas.
- Pique finamente la *cebolla*.
- En una sartén caliente tueste el *azafrán*, agregue el caldo y lleve a hervor
- En una sartén caliente con aceite dore la *cebolla* y condimente con sal y pimienta.
- Agregue las arvejas y deje cocinar durante unos minutos.
- Vierta el caldo tape y deje reducir el líquido.

Presentación

- En el centro de un fuente disponga el pescado, rocíe con el fondo de cocción y sirva las arvejas a los lados.
- Decore con gajos de *limón*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/orata-alle-acciughe-besugo-con-anchoas>